



Chef Bruno Brunori: tradizione e gusto autentico a Casa Brunori di Grottaferrata

Roma - 15 ago 2025 (Prima Pagina News) A Grottaferrata, in via Montiglioni 42, lo chef Bruno Brunori accoglie gli ospiti con una cucina regionale genuina, pizza romana a lunga lievitazione, paste fatte a mano e carni alla griglia di altissima qualità.

Nel cuore dei Castelli Romani, Casa Brunori è molto più di un ristorante: è il regno della passione culinaria dello chef Bruno Brunori. Situata in via Montiglioni 42 a Grottaferrata, questa storica insegna è il punto di riferimento per chi cerca sapori autentici e piatti preparati con maestria artigianale. La filosofia dello chef è chiara: valorizzare le ricette della tradizione regionale, utilizzando solo ingredienti freschi e selezionati. La regina indiscussa della tavola è la pizza romana a lunga lievitazione – ben 48 ore – che garantisce leggerezza, digeribilità e fragranza unica. Il venerdì, sabato e domenica il profumo del forno a legna avvolge il locale, trasformando ogni pizza in un'esperienza sensoriale indimenticabile. Non mancano i primi piatti di pasta fresca fatta a mano, preparati quotidianamente, e le carni alla griglia provenienti da allevamenti selezionati, cotte con precisione per esaltare gusto e succosità. La cura dei dettagli, dall'impasto alla cottura, dalla scelta delle materie prime al servizio in sala, rende ogni visita a Casa Brunori un momento speciale. Grazie alla combinazione tra cucina genuina, ambiente accogliente e passione dello chef Bruno Brunori, Casa Brunori è oggi una tappa imperdibile per chi ama la buona tavola e vuole riscoprire il piacere della tradizione in un contesto conviviale e familiare.

(Prima Pagina News) Venerdì 15 Agosto 2025