

Food & Agroalimentare

- Enogastronomia, a Roma apre Lucky Ducky: pizza romana al mattarello, rosticceria e servizio al carrello nel quartiere Talenti

Roma - 28 ott 2026 (Prima Notizia 24) **In via Niccodemi un nuovo indirizzo di 250 metri quadri e 100 coperti firmato dallo chef Mattia Lattanzio. Proposta "all day long" dalla colazione alla cena con un'offerta dinamica e informale.**

Nuova apertura nella mappa gastronomica della Capitale. Nel quartiere Talenti, in via Dario Niccodemi 112, è stato inaugurato Lucky Ducky, locale di circa 250 metri quadri con un centinaio di coperti tra interno ed esterno, firmato dallo chef e pizzaiolo Mattia Lattanzio. Il locale, caratterizzato da un'estetica contemporanea tra pareti in acciaio, neon rossi e laboratori a vista, nasce come uno spazio informale e accessibile attivo in formula "all day long", con il bar operativo dalle 7 del mattino e la cucina attiva tutti i giorni, ad eccezione del martedì. L'offerta gastronomica gravita principalmente attorno alla pizza romana classica, stesa al mattarello con farina di tipo 1, idratazione al 57% e un processo di maturazione di 48 ore. Accanto ai gusti della tradizione — dalla margherita all'amatriciana — la carta propone varianti interattive da comporre al tavolo in sinergia con la cucina, come la pizza con il Biancone del Grappa abbinata a spiedini di verdure o quella con carne d'agnello cotta al forno Josper. Per la cottura, la pizzeria si avvale di un forno rotante Marana orientato all'efficienza e alla costanza del prodotto. Il menu supera la scansione tradizionale delle portate per favorire una formula di condivisione che spazia tra fritti, piatti alla brace e rosticceria moderna. Tra le specialità figurano i "lingotti" fritti in cinque varianti di ripieno — dalla ricotta e 'nduja alla parmigiana di melanzane —, le bombette pugliesi, gli arrosticini e il pollo allo spiedo. Elemento caratterizzante del servizio è l'impiego di tre carrelli dedicati al servizio al tavolo: uno dedicato alle tartare e alle finiture al momento, uno per i fritti e un terzo per la selezione dei dolci. A completare il quadro, una politica di prezzi mirata all'accessibilità — con il caffè della mattina a 1 euro e la margherita a 7 euro — affiancata da formule per l'aperitivo come "All You Can Spritz" e "All You Can Beer". La carta dei vini comprende circa 50 etichette selezionate principalmente tra piccoli produttori italiani e internazionali, in continuità con la scelta di fornitori e materie prime artigianali per il comparto gastronomico.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 28 Ottobre 2026