

Brillo Burger, street food di qualità nel cuore di Roma

brillo-burger-2-8842d112

[Brillo Burger \(1\)](#) Nasce da una costola del Brillo Parlante, noto ristorante pizzeria e wine bar di cucina tradizionale, la nuova hamburgeria di qualità, aperta a due passi da Piazza del Popolo. Se il legame fisico è evidente - i due locali sono uno di fronte all'altro - quello concettuale si rintraccia a partire dal nome: Brillo Burger incarna infatti lo spirito dell'hamburgeria, declinato all'insegna dello street food di qualità.

Undici Burger, 1 hot dog e 1 panino con la salsiccia, pietra miliare della storia gastronomica romana; 4 centrifughe, 4 insalate, 4 dolci e 4 fritti (cipolle, patate, filetti di baccalà e fiori di zucca), tutto preparato sul momento, nella cucina a vista.

Che il progetto nasca all'insegna della vivacità lo si capisce anche solo leggendo i nomi dei burger proposti in menu, fantasiose derivazioni dello spirito Brillo: così è possibile ordinare l'AmaBrillo o il RidiBrillo, proposte gourmet di originali [Brillo Burger \(4\)](#) accostamenti, preparati con carne di fassona, angus, pollo o tacchino, con una variante di pesce, il NuotaBrillo e una vegetariana, il ViviBrillo. Oppure è possibile scegliere l'opzione Fatti il tuo Brillo e personalizzare il burger, scegliendo pane, carne, verdure e salse. Ad arricchire l'offerta gastronomica, una selezione di trenta birre artigianali, nazionali ed estere, e la BrilloBeer, prodotta in esclusiva da un birrificio pugliese, disponibile alla mescita o in bottiglia.

Il menu di Brillo Burger ricalca insomma la filosofia del locale: prodotti selezionati, materie prime di qualità, originali accostamenti e chef gourmet in cucina, per uno street food che si rivolge a un pubblico trasversale. Gli stessi criteri che hanno [Brillo Burger \(5\)](#) informato la progettazione dello spazio. Costa Group ha infatti tradotto lo spirito del locale, in un ambiente fresco e d'impatto, che spicca per la scelta cromatica giocata sul contrasto giallo-nero e pensato come una sfida alla logica dell'omologazione dei sapori: più che una hamburgeria, una scommessa all'insegna della qualità. La cucina a vista, è la vera anima del locale, con un aspetto spiccatamente industriale: lamiere ondulate

giallo brillante, effetto container, a ricordare i camioncini per il cibo da strada. Il pavimento è a scacchi bianchi e neri, la colatura della vernice nera che lascia scie colorate sul legno grezzo; le pareti sono a piombo con specchi come oblò. Il tutto condito con una comunicazione fresca e d'impatto che riesce a trasmettere lo spirito Brillo, su menuboard, packaging personalizzato e sui fiori disegnati a mano che impreziosiscono tutta una parete.

Il progetto guarda già al futuro perché «abbiamo in cantiere - spiega Daniele Lassalandra, proprietario del locale - nuove aperture all'estero con lo stesso marchio e stiamo studiando una formula di ristorante steak-house, con servizio al tavolo, come evoluzione del concetto Brillo Burger».

La scheda

Brillo Burger

Via della Fontanella 8, Roma

Studio, design e progettazione: Costa Group, arch. Jacopo Vincenti