**[맛집] 톡톡 터지는 쫄깃하고 달콤한 총천연색 하모니, 피자 맛집 신흥 강자 BEST 5**

(152화) 한남동 ‘파이프그라운드’, 청담 ‘다로베’, 상수 ‘브렛피자’, 강남역 ‘스폰티니 강남점’, 청담 ‘클랩피자’

2020.05.16 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1387585>

넓적하게 핀 밀가루 반죽 위에 소스, 치즈, 해산물, 고기 등의 재료를 올려 화덕이나 오븐에서 구운 요리를 지칭하는 ‘피자’. 피자는 이탈리아를 대표하는 요리 중 하나이며 그리스 로마 시대에 밀가루 반죽에 양파와 마늘을 얹어 먹었던 빵에서 유래했다고 본다. 19세기 말에 이르러, 토마토소스가 첨가되며 도우, 토마토, 치즈를 기본으로 하는 오늘날의 레시피가 만들어졌다. 이후 이탈리아 남부 출신 이민자들이 미국에 피자 문화를 전파하며 전 세계적 피자의 대중화가 이루어졌다.  
  
피자는 크게 이탈리아식과 미국식으로 나뉜다. 이탈리아 피자는 재료 본연의 맛을 잘 느낄 수 있게 단순한 토핑과 생채소를 올리는 점이 특징이다. 반대로 미국식 피자는 소시지, 베이컨 등 육류 위주의 토핑을 다양하게 사용하여 기름진 감칠맛을 추구한다. 국내에도 이탈리아 본연의 맛을 선보이는 곳부터 다른 곳에서 맛보지 못하는 개성 넘치는 맛을 경험할 수 있는 피자 가게가 자리 잡으며 많은 사랑을 받고 있다. 입안에서 톡톡 터지는 총천연색 하모니, 쫄깃하고 달콤한 피자 맛집 신흥 강자 BEST 5를 소개한다.  
  
서울 피자 맛집으로는 이태원 한남동 부자피자, 압구정 도산공원 더 키친 살바토레 쿠오모, 서래마을 톰볼라, 이태원 매덕스피자, 이태원 Ginos NY Pizza, 이태원 보니스 피자펍, 논현 도셰프, 녹사평 트레비아, 청담 보테가로, 홍대 합정 스파카 나폴리, 합정 팔로피자, 이태원 모터시티, 을지로 경일옥 핏제리아, 합정 피자네버슬립스, 교대 피제리아 호키포키, 충무로 파스타 마켓, 한남동 파이프그라운드, 강남역 스폰티니, 청담 클랩피자, 상수 브렛피자, 합정 몰토베네, 청담 다로베, 강남역 도치피자, 성수 Pizza Season, 성수 다로베, 한남동 파스타프레스카, 연남동 빚짜, 광장동 비스타워커힐 서울 피자힐, 경리단길 프롬 브루클린, 연남동 윤성용 레스토랑, 한남동 오스테리아 오르조, 해방촌 피자오, 대학로 핏제리아오, 연희동 작은나폴리, 서래마을 볼라레, 성수 누메로도스, 삼청동 대장장이 화덕피자, 역삼역 지아니스 나폴리, 강남역 나인로드 피제리아, 건대 페르시안 걸프피자, 청담 Terra13, 삼성동 더플레이스, 망원동 코브라파스타클럽, 서촌 송스키친, 평창동 스톤힐, 잠실 빈티지1981, 신촌 네이버후드, 대학로 디마떼오, 강남역 마초쉐프, 경리단길 맥파이, 경리단길 더부스, 용산 이촌 나무와, 강남역 미즈컨테이너, 송파 엘리스리틀이태리, 종로 이태리총각, 광화문 더 키친 살바토레 앤 바, 논현 와인북카페, 남산 브레라, 합정 키친485, 광화문 POWER PLANT 등이 유명하다.  
  
전국 피자 맛집으로는 분당 판교 베네쿠치, 판교 라디오베이, 일산 트리플제이, 일산 포폴로피자, 일산 pinoq, 의왕 백운호수 올라, 인천 송도 아띠오아나폴리 핏제리아, 부평 피플즈, 부산 광복동 이재모피자, 동래 올리브장작, 해운대 이태리부부, 대구 동성로 나인로드 피제리아, 봉덕 쌤스토리, 경북대 META PIZZA, 동성로 VIN PLUS, 대전 은행동 로보쿡, 대전 유성 누오보나폴리, 안양 싼타루치아, 용인 죽전 비니에올리, 용인 수지 그란데, 부천 나리스키친, 양주 카페휘바, 수원 트라토리아, 트라토리아식구, 남양주 일피노, 하남 드 까르멜릿, 아산 피나클랜드, 경주 987피자, 창원 쏘풀, 전주 리스토란테콜리, 광주 양림동 어니스트식스티, 울산 장진우식당, 청주 파브리카, 세종시 빠스타스세군도, 강릉 피자아이코닉, 춘천 산토리니, 제주 안덕 비오토피아 레스토랑, 성산 우도 섬소나이, 등이 유명하다. 프랜차이즈로는 피자헛, 도미노피자, 미스터피자, 파파존스, 빨간모자피자, 7번가피자, 피자알볼로, 피자에땅, 피자마루, 뽕뜨락피자, 피자스쿨, 59피자 등이 있다.  
  
◇옥수수 알갱이가 톡톡 터지는, 한남동 ‘파이프그라운드’  
  
지하에 위치한 ‘파이프그라운드’는 자그마한 입간판 하나로 위치를 알린다. ‘물을 제외한 지구의 겉면’을 지칭하는 ‘ground’에서 영감을 받아, 콘크리트 질감을 살린 독특한 인테리어가 인상적이다. 대표 메뉴는 도우 위로 올려진 통 옥수수의 단면과 감자칩이 콕콕 박혀있는 먹음직스러운 비주얼이 입맛을 돋워주는 ‘옥수수 피자’. 달콤한 옥수수의 풍미와 매콤한 소스가 적절히 어우러져 중독적인 단짠의 맛을 경험할 수 있다. 큼직한 옥수수 단면은 씹을 때마다 알갱이가 톡톡 터지며 씹는 재미를 더한다. 이외에도 ‘트리플 치즈 피자’, ‘페퍼로니 피자’가 준비되어 있으며 반반 메뉴도 주문할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 한남대로27길 66 지하 1층 ▲영업시간: 평일 16:00 – 22:00, 주말 11:30 – 22:00 ▲가격: 옥수수 피자 2만원, 반반 피자 2만원 ▲후기(식신 밥하기기차나): 기약 없이 기다리는 걸 싫어해서 오픈 30분 전에 가서 미리 기다렸다가 들어갔다! 식사하고 나오니까 완전 대기 폭발…! 평소에 옥수수를 좋아해서 기대하고 시켰는데 예상보다 너무 맛있었고 옥수수가 아주 아낌없이 들어가 있어 옥수수가 고소한 맛이 잘 느껴졌다. 다른 테이블 보니 페퍼로니+옥수수 조합으로 먹던데 다음에 또 방문해 도전해볼 예정!  
  
◇재료들의 다채로운 맛을 담아낸, 청담 ‘다로베’  
  
성수동에서 화덕 피자로 많은 사랑을 받고 있는 ‘다로베’의 두 번째 공간이다. ‘더 키친 살바토레 쿠오모’ 오픈 멤버 출신의 강우석 셰프가 운영하는 곳으로 이탈리아 현지 맛에 가까운 피자를 맛볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘DAROBE(BISMARK)’는 2018 나폴리 피자 장인 한국 선수권 대회에서 우승한 메뉴다. 화덕에서 갓 구워 나와 폭신한 식감이 살아있는 도우 위로 프로슈토꼬또 햄, 부팔라 치즈, 달걀, 트러플 오일, 바질을 담아냈다. 반숙으로 익은 달걀노른자가 흘러내리며 더하는 녹진한 맛과 싱그러운 바질 잎이 선사하는 산뜻한 뒷맛의 조화가 일품이다.  
  
▲위치: 서울 강남구 선릉로 757 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:30, 일요일 휴무 ▲가격: DAROBE(BISMARK) 2만5000원, AQUA MARE 3만9000원 ▲후기(식신 고구마답답이): 성수에서 한 번 가봤는데 청담도 인기가 많더라구요. 청담점은 분위기가 좀 더 고급스러운 것 같아요. 피자는 화덕에서 구워 나와 살짝 그을린 피자 도우가 포인트라고나 할까! 피자 도우 자체도 맛있어서 친구랑 한 조각도 남기지 않고 다 먹었어요. ㅎㅎ 비스마르크 피자는 전반적으로 느끼하지 않고 재료들 자체의 맛이 잘 나서 좋았어요.  
  
◇짙은 치즈의 풍미를 느낄 수 있는, 상수 ‘브렛피자’  
  
‘브렛피자’는 서촌의 ‘피자피케이션 자하’에서 이름을 알린 서기원 셰프가 새롭게 문을 연 곳이다. 모든 피자는 이탈리아산 카푸토 밀가루와 야생 이스트로 만든 반죽을 숙성시켜 도우를 만든다. 메뉴를 주문하면 레시피와 식재료에 대한 설명이 꼼꼼하게 적혀 있는 카드를 함께 건네 식사에 대한 이해와 즐거움을 높여준다. 대표 메뉴는 소프트 치즈 종류의 하나인 에푸아스와 화이트 와인에 졸인 대파를 함께 구워 낸 ‘에푸아스’. 덩어리째 올려 짙은 풍미가 고스란히 전해지는 치즈와 달짝지근한 맛을 더하는 대파가 훌륭한 조화를 이룬다.  
  
▲위치: 서울 마포구 와우산로 29-8 ▲영업시간: 평일 17:00 – 23:00, 주말 12:00 – 22:00, B/T(주말) 15:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 에푸아스 2만2000원, 타르투파타 2만4000원 ▲후기(식신 IM파써블): 에푸아스 치즈로 만든 피자는 처음 먹어보는데 향이 정말 진해서 치즈를 먹는 것 같은 느낌이 확 들어와요. 중간중간 씹히는 것이 있어 뭔지 봤더니 대파를 넣었더라구요. 재료가 엄청 심플한 것 같은데 맛이 엄청난 느낌! 대파가 딱 포인트를 잡아주면서 치즈와 넘 잘 어울려요. ㅎㅎㅎ  
  
◇이탈리아에서 건너온 로컬 브랜드, 강남역 ‘스폰티니 강남점’  
  
1953년에 탄생한 이탈리아 대표 피자 브랜드 ‘스폰티니’의 국내 1호점이다. 현지의 맛을 재현하기 위해 치즈, 밀가루, 토마토 등의 식재료를 이탈리아산으로 사용한다. 피자 메뉴는 도톰한 포카치아를 이용해 쫄깃하면서도 부드러운 식감을 살린 점이 특징이다. 토마토 소스와 고소한 치즈로 피자의 정석을 느낄 수 있는 ‘마르게리따’가 대표 메뉴이며 치즈가 두 배로 들어간 ‘더블치즈 마르게리따’도 많은 인기를 끌고 있다. 이외에도 짭짤한 이탈리안 햄을 올린 ‘프로슈토’, 안초비를 올려 감칠맛을 더한 ‘스폰티니 1953’ 등 다양한 조각 피자를 판매하고 있어 취향에 맞게 골라 즐기기 좋다.  
  
▲위치: 서울 강남구 강남대로 442 2층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00 ▲가격: 마르게리따 6900원, 프로슈토&루꼴라 9900원 ▲후기(식신 알랑방구둥이): 빨간 건물이 눈에 확 들어와서 자세히 봤더니 바로 스폰티니! 스폰티니를 서울에서 먹을 수 있다니! 한 조각 자체가 커서 간단하게 식사용으로도 제격이에요. 마르게리따도 맛있고 호불호가 살짝 갈리긴 하지만 안초비와 치즈가 만난 1953 메뉴는 은근 별미랍니다. ㅎㅎ  
  
◇청양고추의 화끈함이 살아있는, 청담 ‘클랩피자’  
  
‘클랩피자’는 선명한 오렌지색 타일로 꾸민 외벽과 큼직한 크기로 쓰인 영어 간판이 발랄한 느낌을 준다. 피자는 미국식 스타일로 선보이며 14인치와 11인치 중 선택할 수 있다. 대표 메뉴는 페퍼로니와 치즈를 올린 피자 위로 슬라이스한 청양고추를 곁들여 한국적인 매콤함을 더한 ‘CHEONGYANG PEPPER’. 자체 개발한 핫 허니 소스를 마지막에 뿌려 매운맛은 중화시키고 은은한 단맛을 더해 묘한 중독성을 자랑한다. 알싸하게 풍기는 청양고추의 향이 피자 특유의 기름진 맛을 잡아줘 물리지 않고 끝까지 먹을 수 있다. 포장 구매도 가능하니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 강남구 압구정로46길 71 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30 ▲가격: CHEONGYANG PEPPER 1만5000원, TRUFFLE GORGONZOLA 1만9000원 ▲후기(식신 머래냐옹): 힙한 감성으로 가득해서 알고 보니 호족반, 다운타우너 운영하는 곳에서 오픈한 피자 가게더라구요. 워낙 매운맛을 좋아해서 청양고추 피자 먹었는데 진짜 화끈하게 매운데 손이 자꾸 가는 맛이에요. 반반도 주문 가능한데 청양고추, 트러플 고르곤졸라 이렇게 해서 먹으면 꿀맛입니다.



