**한입 물면 참을 수 없는 천국의 맛, 수제 피자 신흥강자**

2018.04.21 08:42

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1181823>

이탈리아를 대표하는 피자는 밀가루 반죽을 넓게 펴낸 뒤 그 위에 치즈와 소스, 토핑을 올려 구운 요리다. 역사가 수천 년에 이르는 피자는 그리스 로마시대에서 밀가루 반죽에 마늘과 양파를 얹어 먹었던 빵에서 유래된 것으로 알려진다.

19세기 말에 이르러서 빵의 형태로 이어져온 피자에 토마토소스가 첨가되면서 도우, 토마토, 치즈를 기본으로 하는 레시피가 만들어졌다. 이후 이탈리아 남부 출신의 이민자들에 의해 미국에 전해지면서 피자의 대중화를 이뤄냈다.

오늘날의 피자는 다양한 재료와 레시피로 각국의 입맛에 맞게 변형되고 있다.

이탈리아 피자는 이탈리아식 토마토소스인 플럼 토마토를 사용해 재료 본연의 맛을 추구하며, 생채소를 주로 올리며 단순한 토핑이 특징이다. 나폴리 피자는 이탈리아의 나폴리에서 처음 고안된 것으로 추정되며 참나무 장작으로 달군 돌 오븐에서 60~90초 정도 구워야 하는 것이 특징이다.

미국 피자는 토마토에 오레가노, 올리브유 등 각종 재료를 첨가해 감칠맛과 기름진 맛을 추구하며, 소시지, 페퍼로니, 베이컨 등 육류 위주의 토핑을 많이 사용한다.

피자가 유명한 맛집으로는 부자피자, 키친살바토레쿠오모, 톰볼라, 피자리움, 피자힐, 도치피자, 대장장이화덕피자, 지아니스나폴리, 나인로드피제리아, 지노스NY피자, 보니스피자펍, 도쉐프, 시카고피자, 페르시안걸프, 트레비아, 맥파이, 더부스, 나무와, 마초쉐프, 미즈컨테이너, 피자아이코닉, 스파카나폴리, 빚짜, 팔로피자, 피자무쪼, 모터시티, 핏제리아오, 브릭오븐 등이 유명하다.

입에서 죽 늘어나는 재미가 있는 고소한 맛. 바삭함과 쫄깃함까지 더해진 행복한 순간. 맛에 천국이 있다면 바로 피자가 그 맛! 한입 물면 참을 수 없는 천국의 맛. 인기가 급부상 중인 피자 맛집 신흥 강자를 만나 보자.

◇ 뉴욕 길거리 스타일 조각피자, 이태원 ‘매덕스 피자’

이태원 골목에 자리 잡은 미국식 피자 전문점, ‘매덕스 피자’. 주말이면 2층에 위치한 매장 입구부터 계단 밑 골목까지 길게 줄이 늘어서는 곳이다. 조리된 피자는 종류별로 쇼케이스 안에 있어 주문 시 확인할 수 있다.

20인치의 피자를 조각 단위와 한 판 단위로 판매한다. 대표 메뉴는 진득한 크림 베이스의 ‘시금치 아티쵸크 피자’와 샛노란색 맥앤치즈 위에 베이컨 칩을 얹어 낸 ‘맥앤치즈 피자’다.

자극적이지 않고 한국인의 입맛에 맞도록 담백한 도우 맛을 살린 점이 특징이다. 적당한 기름진 맛은 맥주와 함께 즐기기 좋다. 인근 한남동 디뮤지엄에 2호점을 오픈해 운영 중이라고 하니 참고할 것.  
   
▲위치: 서울 용산구 이태원로 26길 26 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00 ▲가격: 치즈 피자(한 조각) 4500원, 맥앤치즈(한 조각) 6500원, 시금치 아티쵸크(한 조각) 6700원▲후기(식신 깐깐찡어): 가끔 미국 냄새 맡고 싶을 때 찾는 곳. 진짜 미국 맛 피자에요!!! 퇴근하고 피맥하면 하루의 피로가 싹! 사라집니다!!!

◇ 재료 듬뿍 인생 피자, 해방촌 ‘보니스 피자 펍’

해방촌 언덕길에 위치한 피자 전문점, ‘보니스 피자 펍’. 외국인 직원들이 운영하는 곳으로 외국에 온 듯한 느낌을 준다. 주문 방법이 상세히 적힌 메뉴판을 따라 주문하면 된다.

모든 피자는 얇은 도우와 두꺼운 도우를 선택할 수 있다. 특히 두꺼운 도우로 제공되는 팬피자는 특유의 토마토 소스와 치즈가 어우러지는 쫀득한 맛으로 주말 오전이면 품절되는 경우가 많다.

대표 메뉴는 페퍼로니와 파인애플이 각각 듬뿍 올라가는 ‘페퍼로니 피자’와 하와이안 피자다. 하프 앤 하프 사이즈로 두 가지 모두를 즐기는 방법이 가장 인기다. 고소한 치즈와 어우러지는 짭조름한 맛과 달콤한 맛의 조화가 질리지 않도록 해준다.

▲위치: 서울 용산구 신흥로3길 2 ▲영업시간: 평일 14:00 – 22:00, 토요일 11:30 – 22:00, 일요일 11:30 – 20:30, 월요일 휴무 ▲가격: 하프 앤 하프 Party 2만4000원 ▲후기(식신 마르스):  페페로니와 고기들이 듬뿍듬뿍한 나의 인생피자가 등장! 전혀 느끼함 없는 자극적이지 않고 감칠맛과 치즈의 고소함과 토핑의 맛들이 잘 조화된 완벽했던 맛! 자극적이던 배달피자와는 완전 다른 진짜 피자였다! 피자 한입에 시원~한 맥주 한 모금 치맥보다 무서운 최고의 조합! 뒤돌아 서면 또 생각나고 여행의 추억을 남겨준 최고의 피자펍이었다!

◇ 오리지널 시카고 스타일 피자 펍, 한남동 ‘잭슨피자’

흰색 인테리어와 빨간색 로고 포인트로 깔끔한 분위기를 주는 곳이다. 1, 2층으로 나누어진 공간으로 2층은 테라스도 이용할 수 있다. 모든 피자는 퍼스널 사이즈가 준비되므로 다양한 메뉴를 즐기기 좋고 혼밥도 부담 없이 즐길 수 있다.

대표 메뉴는 딥 디쉬 피자 중 하나로, 토마토소스, 모짜렐라 치즈, 그라다파다노 치즈, 파마산 치즈, 페퍼로니, 크리스피 베이컨, 양성이 버섯을 토핑으로 하는 ‘잭슨 파이브’피자다.

넉넉한 치즈와 푸짐한 토핑이 만들어 내는 짭짤하면서도 풍성한 맛이 특징이다. 프렌치 프라이즈, 어니언 링, 치킨 윙 등 다양한 사이드 메뉴가 준비되며 특히 시원하고 상큼한 맛의 ‘코울슬로’가 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 용산구 이태원로 55가길 26-1 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30 ▲가격: 잭슨파이브(8인치) 1만8000원, 닥터 페퍼로니(8인치) 1만6000원, 오리지날 치즈(8인치) 1만4000원, 코울슬로 3800원 ▲후기(식신 두령):  크러스트 피자는 얼마나 바삭한 지 식감 최고구요, 딥 디쉬 피자는 치즈 홍수!! 양파의 단맛이 좋았던 어니언링도 추천드려요..

◇ 따뜻한 이탈리안 레스토랑, 연남동 ‘윤성용 레스토랑’

연남동 한적한 골목에 위치한 이탈리안 레스토랑, ‘윤성용 레스토랑’. 통유리창과 벽돌을 이용한 인테리어로 깔끔하면서도 따뜻한 분위기의 공간이다.

대표 피자 메뉴는 고르곤 졸라 크림소스에 살라미와 꿀을 곁들인 ‘엑스엘 피자’다. 일반 피자와 달리 토핑을 넣고 반죽을 덮어낸 모양으로 깔조네와는 달리 양 가장 자리를 묶은 모양이다.

치즈의 풍미와 짭조름한 감칠맛이 매력적인 피자는 가장 자리는 바삭한 도우의 맛을 느끼기 좋고 가운데 부분으로 갈수록 쫄깃하고 부드러운 맛을 느낄 수 있다.

튀긴 닭고기에 동그랗게 뭉친 채소를 올려 둥지를 형상화하는 ‘윤성용 특선 둥지 샐러드’도 인기 메뉴라고 하니 참고할 것.  
.  
▲위치: 서울 마포구 연남로 1길 22 ▲영업시간: 매일 1130 – 21:30, 브레이크 타임 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 엑스엘 1만5000원, 프리마 돈나 1만4000원, 똘망이 피자 1만20000원 ▲후기(식신 한가한가해): 오픈한지 얼마 안되었지만 주말이면 대기줄이 어마어마 햇던 레스토랑으로 골목 안쪽에 불리한 위치임에도 불고하고 맛만 보고 다시 찾는 손님들이 많은 것 같다. 이태리 피자 학교 출신 요리사답게 피자 맛이 아주 훌륭했던 편이에요.

◇ 이태리 밀라노 가정식, 청담동 ‘보테가 로’

이태리 밀라노 출신 세프인 남편과 한국인 아내가 운영하는 아담한 레스토랑 ‘보테가 로’. 직접 사용했던 물건으로 꾸민 공간으로 친근한 느낌을 주는 곳이다. 친절한 사장님과 정겨운 음식 맛으로 단골손님이 많다.

대표 메뉴는 하프 앤 하프로 두 가지 맛을 한 번에 즐길 수 있는 밀라노식 피자.  밀라노식 피자는 화덕에 굽는 나폴리 피자와 달리 오븐에 구워 부드럽고 담백한 맛이 특징이다. 토마토 베이스와 크림 베이스로 나뉘어 각 10가지 이상의 다양한 피자 종류가 준비된다.

두 사람이 먹기 힘들 정도의 단일 사이즈로 제공되며 남은 음식은 포장이 가능하다. 밀라노 가정식을 제대로 느낄 수 있는 ‘밀라노식 돈가스’도 인기 메뉴라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 도산대로 89길 9 ▲영업시간: 매일 11:00 - 22:00 ▲가격: 아메리카나 3만4000원, 디아볼라 3만4000원, 이탈리아 3만4000원, 루스티카 3만4000원 (모든 피자 반반 주문 가능) ▲후기(식신 헤이즐넛라떼): 정겨운 분위기가 좋은 곳. 이탈리아의 어느 작은 식당에서 먹던 그런 맛이 그립다면 보테가 로 강추.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201804/1181823_299077_420.jpg |