



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO**

**Ficha de identificação**

**Pizzaria Bruno**

**Nome do estabelecimento:** Pizzaria Bruno

**Nome oficial da empresa:** Bar e Pizzaria Bruno LTDA

**Endereço:** Largo da Matriz de Nossa Senhora do Ó, 87 – Freguesia do Ó

**Telefone:** (11) 3932-2261 e 3562-9903

**Página na internet:** <https://www.instagram.com/pizzariabrunooficial>

**Tipo de empresa:** Sociedade Limitada

**Data de constituição:** 11/01/1946

**Início de atividade:** 11/01/1946

**CNPJ:** 61.525.390/0001-08

**Horário de funcionamento:** Segundas das 18h às 23h30. Terças a Quintas das 11h às 23h30. Sextas e Sábados das 11h às 01h. Domingos das 11h às 23h30.

**Data de fundação:** 1939, por Bruno Bertucci

**Proprietários/sócios:** Arthur Roberto de Siqueira e João Machado de Siqueira Neto

**Ramo de atividade:** Bares, botequins e cafés

**Setor/Quadra/Lote:** 104.134.0001-7

**Ocupa imóvel tombado?** Não, mas está inserido na Área Envoltória do Bairro da Freguesia do Ó, pela Resolução Conpresp 46/1992

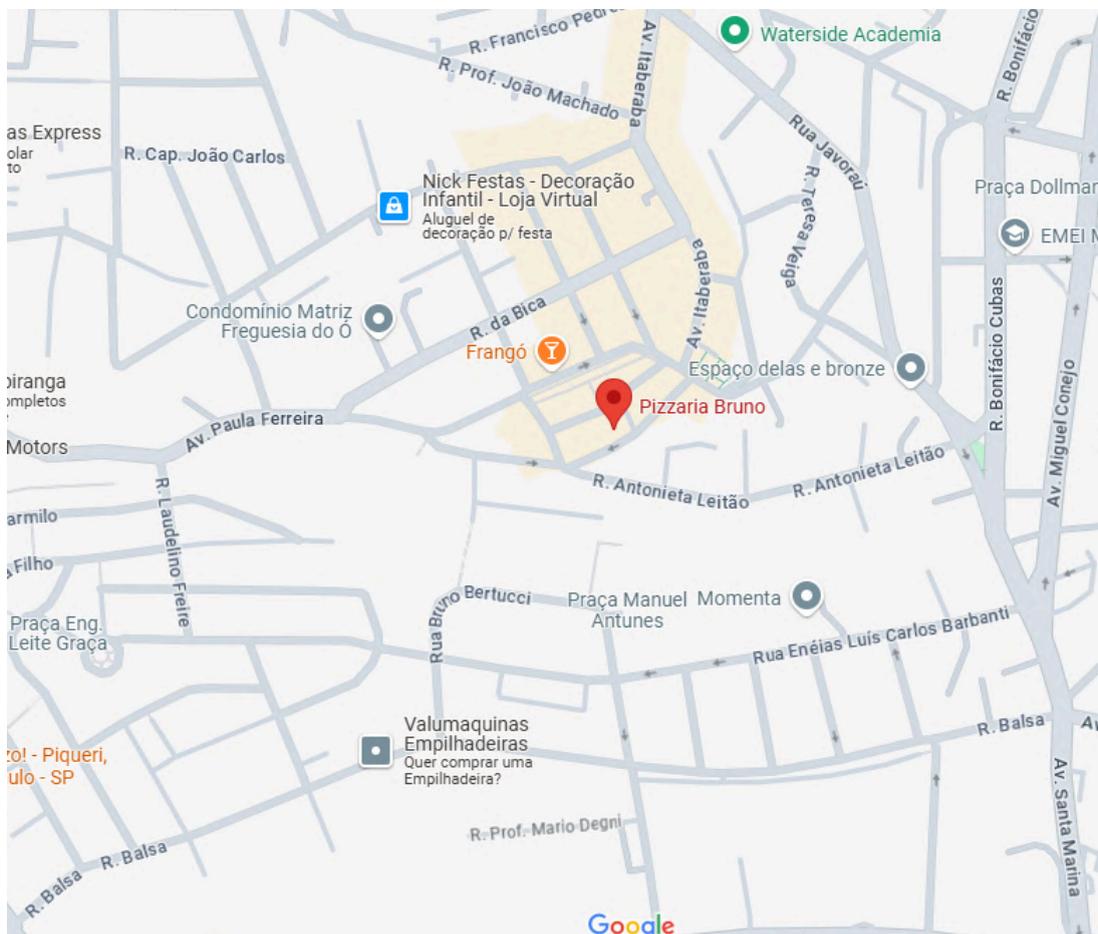
**Conserva instalações/ambiência de época?** Não

**É referência local?** Sim

**É referência na cidade?** Não



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Localização da Pizzaria Bruno. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.



Fachada da Pizzaria Bruno. Fonte: Google Street View, abril de 2024. Acesso em: janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**Dados históricos:**

A Pizzaria Bruno, localizada no Largo da Matriz de Nossa Senhora do Ó, 87, na Freguesia do Ó, foi fundada por Bruno Bertucci em 1939. Imigrante italiano, Bruno chegou ao Brasil e montou, junto da esposa, um açougue no bairro de Santana, em São Paulo. Depois, adquiriram um estabelecimento no Largo da Matriz, na Freguesia do Ó. Inicialmente, o toscano e a esposa vendiam frango com polenta e posteriormente passaram a servir também pizzas. Nos anos 1990, era administrada por Ildo Bertucci, filho de Bruno e João Machado de Siqueira<sup>35</sup>, cuja família administra o estabelecimento até os dias atuais.

O estabelecimento, que possuía apenas dois sabores no cardápio, mussarela e *aliche*, e capacidade para até 40 pessoas, foi uma das primeiras pizzarias de São Paulo. Tinha apenas quatro funcionários: dois sócios, um garçom e um pizzaiolo. Hoje, com o cardápio variado, as especialidades são a pizza à moda Toscana, de camarão com catupiry ou com alho poró. A pizzaria é famosa por seus sabores diferenciados: a pizza “Adeladio”, por exemplo, é feita com presunto picado, champignon, ervilha e mussarela. A “Bem-te-vi” é feita com mussarela, copa e ovos. A “Champiry” leva champignon temperado coberto com requeijão tipo catupiry. A “Chansarela” é feita com champignon temperado coberto com mussarela. O cardápio inclui ainda as pizzas tradicionais de mussarela, mussarela de búfala, calabresa, portuguesa, bacon, alho, aliche, atum, berinjela, brócolis, catupiry, champignon, escarola, frango, frango com catupiry, gorgonzola, lombo, marguerita, napolitana, quatro queijos e várias outras.

O diferencial do produto da Pizzaria é sua massa fina. Para a pizza ficar crocante, antes de ser levada ao forno à lenha, a massa é esticada e colocada sobre uma grelha, onde o fogo que vem debaixo assa a pizza, deixando-a crocante e dando um sabor especial para a cobertura. Além de uma receita de pizza única, crocante e deliciosa, em sabores diferenciados e tradicionais, a Pizzaria Bruno oferece entradas, saladas e sobremesas.

A Pizzaria Bruno já foi premiada pelo Prêmio Paladar em 2006 e em 2009 foi eleita pela GoWhere Gastronomia a segunda melhor pizzaria de São Paulo. A pizza de camarão foi eleita a melhor pizza de São Paulo pelo júri popular do jornal “O Estado de São Paulo”. Além dos prêmios, o restaurante conquistou uma clientela fiel e atende por volta de 10.000 (dez mil) clientes por mês.

---

<sup>35</sup> <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq020124.htm>.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Hoje, possui capacidade para até 200 pessoas, que são acomodadas em três salões. Segundo consta, entre seus clientes estão personalidades como Fernando Henrique Cardoso e José Serra.

**Sobre as instalações e a ambiência:**

O ambiente agradável e moderno traz nas paredes recordações fotografadas da antiga cidade de São Paulo, e das janelas tem-se a visão do alto da cidade que cresceu ao longo dos últimos anos. A casa possui três ambientes distintos, acomodando mais de 200 pessoas com muito conforto. O salão térreo possui uma das vistas mais privilegiadas da cidade, com capacidade para 150 pessoas, podendo ser reservado integralmente de segunda à quinta-feira, e parcialmente nos finais de semana para festas e eventos. O salão superior, com capacidade para 50 pessoas, pode ser reservado todos os dias da semana. A área externa é ideal para um happy hour com os amigos. Possui um bar exclusivo onde são servidos diversos tipos de bebidas, inclusive, a cerveja e o chopp bem gelados.



Fotografia de Isabella Almeida, publicada em abril de 2015 no site Trip Advisor. Disponível em: [https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g303631-d6680311-Reviews-Pizzaria\\_Bruno\\_Largo\\_Da\\_Matriz-Sao\\_Paulo\\_State\\_of\\_Sao\\_Paulo.html](https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d6680311-Reviews-Pizzaria_Bruno_Largo_Da_Matriz-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html)>. Acesso em: janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



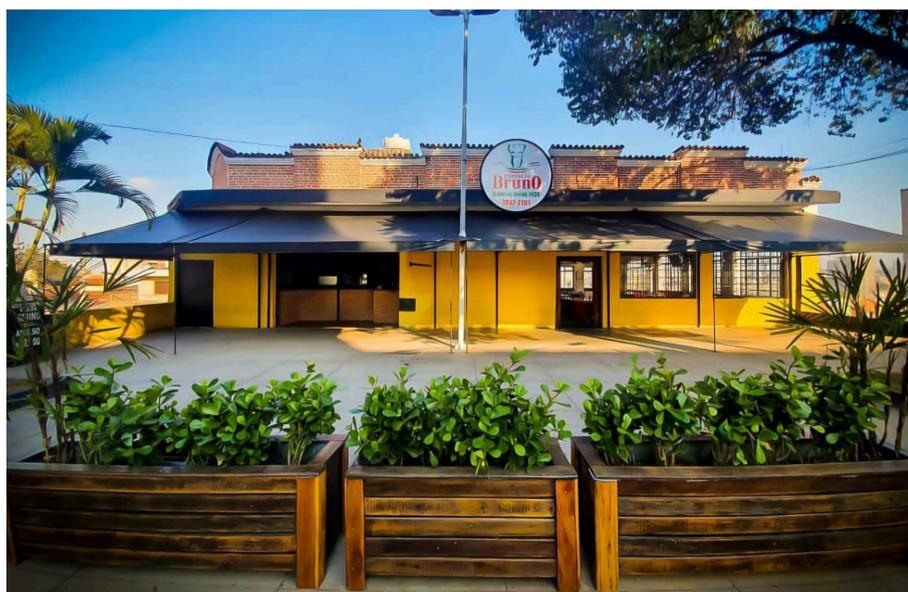
Fotografia por Marcelo Basso, publicada em setembro de 2019 no site Trip Advisor. Disponível em: [https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g303631-d6680311-Reviews-Pizzaria\\_Bruno\\_Largo\\_Da\\_Matriz-Sao\\_Paulo\\_State\\_of\\_Sao\\_Paulo.html](https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d6680311-Reviews-Pizzaria_Bruno_Largo_Da_Matriz-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html). Acesso em: janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Vista que pode ser contemplada do interior da Pizzaria Bruno, outubro de 2018. Disponível em: <<https://www.instagram.com/pizzariabrunooficial>>. Acesso em: 31 janeiro de 2025.



Fachada frontal da Pizzaria Bruno, agosto de 2020. Disponível em: <<https://www.instagram.com/pizzariabrunooficial>>. Acesso em: 31 janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**Fontes e bibliografia:**

CERTIDÃO expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em janeiro de 2025.

ESTADÃO. Freguesia do Ó. Estadão, São Paulo. Disponível em: <<https://imoveis.estadao.com.br/bairro/freguesia-do-o/>>. Acesso em: janeiro de 2025.

ESTADÃO. Paladar premia os melhores pratos de São Paulo. Estadão, São Paulo, 04 de março de 2012. Disponível em: <[https://www.estadao.com.br/cultura/paladar-premia-os-melhores-pratos-de-sao-paulo/?\\_gl=1\\*1xpgtwh\\*\\_gcl\\_au\\*MTQzOTk3NzU5Ny4xNzM3NjQ5MDM3\\*\\_ga\\*Njg4NDAxNDY5LjE3Mzc2NDkwMzg.\\*\\_ga\\_H1D7PSZ1DW\\*MTczNzY0OTAzNy4xLjEuMTczNzY0OTA2OC4yOS4wLjEzODMwNTc4Nzc](https://www.estadao.com.br/cultura/paladar-premia-os-melhores-pratos-de-sao-paulo/?_gl=1*1xpgtwh*_gcl_au*MTQzOTk3NzU5Ny4xNzM3NjQ5MDM3*_ga*Njg4NDAxNDY5LjE3Mzc2NDkwMzg.*_ga_H1D7PSZ1DW*MTczNzY0OTAzNy4xLjEuMTczNzY0OTA2OC4yOS4wLjEzODMwNTc4Nzc)>. Acesso em: janeiro de 2025.

FOLHA DE SÃO PAULO. Mais antiga pizzaria de SP, Bruno, completa 70 anos na Freguesia do Ó. Folha de São Paulo, São Paulo, 11 de abril de 2009. Disponível em: <<https://m.folha.uol.com.br/comida/2009/04/548964-mais-antiga-pizzaria-de-sp-bruno-completa-70-anos-na-freguesia-do-o.shtml?loggedpaywall>>. Acesso em: janeiro de 2025.

Elaborado por: **Felipe Augusto da Silva Souza**, estagiário de Arquitetura e Urbanismo, em janeiro de 2025.

Revisão por: **Marcelo Leite**, Arquiteto e Urbanista, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.