

50  
TOP  
PIZZA

GUIDA ALLE MIGLIORI  
PIZZERIE DEL MONDO



# 50 TOP PIZZA ITALIA 2025

48°

CLASSIFICATO

# Il Vecchio e il Mare

Firenze - Toscana



1893  
*Ferrarelle*  
L'EFFERVESCENTE NATURALE



SALUMI  
**COATI**

SB  
Sei Bellissimi



**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO



GOELD LIN®  
Collection  
*L'Eleganza nel Lavoro*

LAGIOIOSA  
PROSECCO

FEDEGROUP  
FOOD & BEVERAGE - HOSPITALITY - RETAIL

## Menu sushi

**Il pesce fresco del vecchio e il mare incontra il sushi.  
Ecco a voi la nostra proposta di uramaki della settimana  
8 pezzi per uramaki**

### **Sake cheese**

Salmone, avocado e cream cheese ( 3,5,6/7)

**€12**

### **Spicy tuna**

Tonno, avocado, katsuobushi e spicy mayo (5,6,14)

**€14**

### **Ebiten**

Gambero panko , avocado e salsa teriyaki (6,7,8,9,14)

**€15**

### **Uramaki Miura**

Salmone cotto e avocado, philadelphia, cipolla fritta e teriyaki (3/5/7/9)

**€15**

### **California roll**

Polpa di granchio, avocado, cetrioli, sesamo e maionese giapponese(5,6,7,8,9,14)

**€16**

### **Yaki sake**

Salmone e avocado con copertura di salmone e maionese alla yakiniku (5,6,7,14)

**€17**

### **Dijone**

Tonno e avocado con copertura di tonno ,cream cheese alla senape e cracker di riso  
(3,5,6,7,11)

**€18**



Dallo studio scientifico di ogni singola materia prima e fase di preparazione raccogliamo la sfida di portare all'eccellenza il piatto italiano più mangiato nel mondo: **la pizza**.

Utilizzando farine selezionate da grano 100% italiano e grazie ad un lungo riposo di almeno 36 ore, portiamo il prodotto ad essere digeribile e gustoso.

Ed infine è la farcitura a completare l'opera, grazie ad ingredienti di alta qualità e certificati, che trasformano, con accostamenti innovativi una pizza in un'esperienza sensoriale.

*Pizza senza glutine fatta da noi (tutti i giorni) senza costi aggiuntivi.*

*E a grande richiesta e dopo mesi di attento studio e' arrivata una grande novità:*

*il nostro impasto sottile*

## *I grandi classici :*

**Marinara.....7,00€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", aglio fresco, basilico fresco, origano selvatico da Tropea

**La margherita "Italiana".....8,50€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e basilico fresco

- La provola e pepe.....9,00€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte affumicato di Napoli "La Sorrentina" e pepe di: pepe di Giamaica, pepe di Sichuan e pepe di Sarawak
- Calzone classico.....10,00€**  
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto nazionale e spennellata di pomodoro pelato italiano "Solania"
- Diavola.....10,50€**  
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato 100% italiano "Solania" e spianata calabra piccante
- La Bufalina .....10,50€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", mozzarella di bufala Campana dop "La Marca" e basilico fresco.
- Walt disney.....11,00€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e würstel di pollo e tacchino italiani 100%
- Prosciutto e Funghi.....11,00€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto Nazionale e funghi champignon freschi saltati.

- Calzone Napoli.....11,00€**  
Crema di ricotta fresca, spianata calabra piccante , fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", spolverata ai pepi freschi e spennellata di pomodoro pelato italiano "Solania"
- Patate e salsiccia .....11,00€**  
Fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina" , salsiccia di scarpaccia e patate arrosto
- Napoli.....11,50€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", alici "Delfino" da Cetara, capperi al sale di Sicilia "MaScialai" e origano selvatico da Tropea
- La Mia Vegetariana.....12,00€**  
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", funghi champignon freschi e saltati, melanzane fresche e fritte , patate, pomodori secchi , basilico fresco
- Il Mio Panuozzo.....12,00€**  
Panino pizza con fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, pomodori secchi e insalata verde
- La Nostra Capricciosa.....12,50€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" , prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati, melanzane fresche e fritte e olive Taggiasche in olio Evo.

## Le pizze stagionali :

**Esplosione vulcanica.....12,50€**

mozzarella di bufala dop di Paestum , pomodorino rosso del piennolo del Vesuvio , pomodorino giallo Campano, basilico fresco e origano di campagna di mio nonno "Melo".

**L'estate addosso .....13,00€**

Ombra di pomodoro, pomodoro cuor di bue e in uscita ciliegine di bufala di Paestum dop , gocce di pesto di basilico fresco e origano selvatico

**Se mi lasci non vale .....13,50€**

Fior di latte di Napoli affumicato latteria "Sorrentina", fiori di zucca freschi , fuscella di Napoli, alici azienda "Delfino" da Cetara, gel di basilico e polvere di limone

**Rustica .....14,00€**

Fior di latte di Napoli latteria "La Sorrentina" e in uscita pancetta arrotolata da "Maiale tranquillo" Azienda Agricola Bettella ( il progetto "MAIALE TRANQUILLO" ha come obiettivo quello di allevare i maiali per 2 anni al fine di ottenere carni che reggono lunghe stagionature e dare origine a salumi di altissima qualità) , ketchup fatto in casa di peperoni e n' duja azienda agricola Porcelli e cacio cavallo Silano dop

**Fichi Ducali .....14,00€**

Fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina", fiorin blu di Maremma caseificio "il Fiorino", fichi freschi e prosciutto crudo di Parma dop stagionato 18 mesi .

## Le pizze iconiche :

**Regina.....11,50€**

Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania", salamino tipo "spianata" calabra piccante e olive taggiasche in olio Evo.

**Sanguigna .....11,50€**

Pomodoro Pelato Italiano "Solania" cotto a bassa temperatura per 6 ore, 'Nduja di Spilinga Az. Agr. Porcelli e dopo la cottura: gel di basilico e stracciatella di burrata da latte italiano 100%

**La "Parmigiana Perfetta" .....12,00€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "Latteria La Sorrentina", melanzane fresche e fritte, parmigiano reggiano stagionato 30 mesi da latte italiano 100% caseificio "ROSSI"

**3 Ella .....13,00€**

Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", mortadella artigianale al pistacchio da "Maiale Tranquillo" Bettella eccellenza nella produzione di salumi, stracciatella pugliese da latte italiano e granella di pistacchio.

**Grigio Casentino.....16,50€**

Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania" e dopo la cottura: stracciatella di burrata da latte 100% italiano, crudo di grigio Casentino stagionato oltre 24 mesi (Azienda Agricola Orlandi vincitore delle 3 fette del Gambero rosso)

aggiunta di : tartufo +5,00, bufala +3,00, stracciatella +3,00, crudo di Parma +3,50, per gli altri ingredienti chiedi al personale di sala



# Il Vecchio e il Mare

ristorante - pizzeria



*Gli Alimenti somministrati sono prodotti in una cucina che usa alimenti che contengono gli allergeni di seguito indicati. Pertanto non si esclude l'eventuale presenza di tale allergeni come ingredienti o come tracce negli alimenti somministrati. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011:*

- 1) Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 2) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti*
- 3) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 4) Molluschi e prodotti a base di molluschi*
- 5) Pesce e prodotti a base di pesce*
- 6) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 7) Soia e prodotti a base di soia*
- 8) Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 9) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi*
- 10) Lupini e prodotti a base di lupini derivati e prodotti derivati*
- 11) Senape e prodotti a base di senape*
- 12) Sedano e prodotti a base di sedano*
- 13) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
- 14) Uova e prodotti a base di uova*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare*