

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

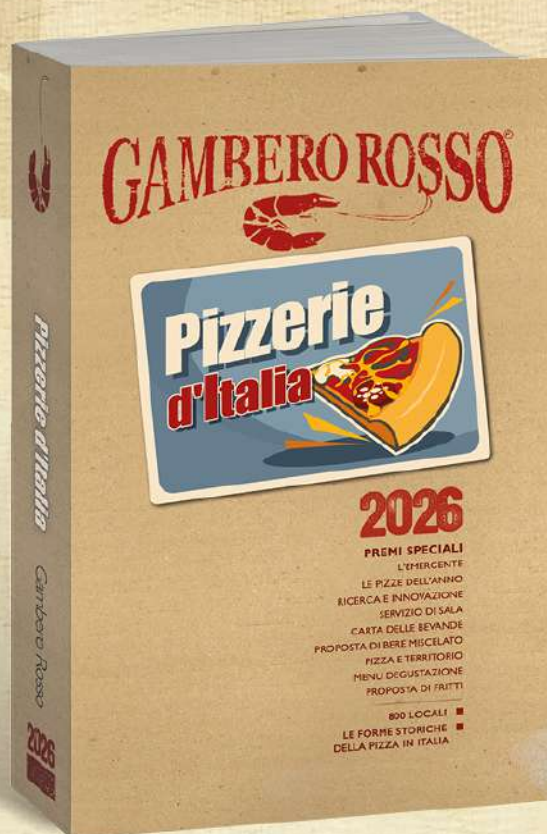


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LA GIOIOSA
PROSECCO

GF
FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE · HOSPITALITY · RETAIL

GAMBERO ROSSO



TRE SPICCHI

**DELLA NUOVA GUIDA
PIZZERIE D'ITALIA 2026**

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

Yaki sake

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

€17

Pistacchio roll

Zucchine in tempura e crema di philadelphia all'interno e all'esterno
salmone scottato, salsa teriyaki e granella di pistacchio

(2/3/5/7/9) €16

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 e
(tutti i giorni) senza costi aggiuntivi .*

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 Bufalina10,50€

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 salsiccia11,00€

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, friarielli freschi saltati , 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 :

Friarielli e salsiccia12,00€

Fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Scarpaccia, del Casentino, friarielli freschi saltati con aglio, olio e peperoncino

Se mi lasci non vale13,50€

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

Assaggio D'autunno14,00€

Crema di zucca fresca fatta in casa, fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina", fiorin blu di Maremma caseificio il Fiorino, lonzardo 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) e noci

La porcini "Vera"16,00€

Fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina", porcini freschi saltati, salsiccia di scarpaccia e taleggio d.o.p.

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.

Sanguigna11,50€

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"

Amatriciana di "AMATRICE"13,50€

Pomodoro Pelato Italiano "Solania" cotto, pecorino da Amatrice del "Caseificio storico di Amatrice" e guanciale da Amatrice del "Salumificio Sano" vincitore del premio come miglior guanciale d'Italia.

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 IT 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