

50 TOP PIZZA ITALIA 2025

48°

CLASSIFICATO

Il Vecchio e il Mare

Firenze - Toscana



Ferrarelle
1893
L'EFFERVESCENTE NATURALE

Latteria
SORRENTINA
DAL 1880

1810
ZUCCHI
OLEIFICIO STORICO
Professional

Solanía
IL MIO SAN MARZANO

SALUMI
COATI

SB
Sei Bellissimi

Robo
1938

PERONI
NASTRO
AZZURRO

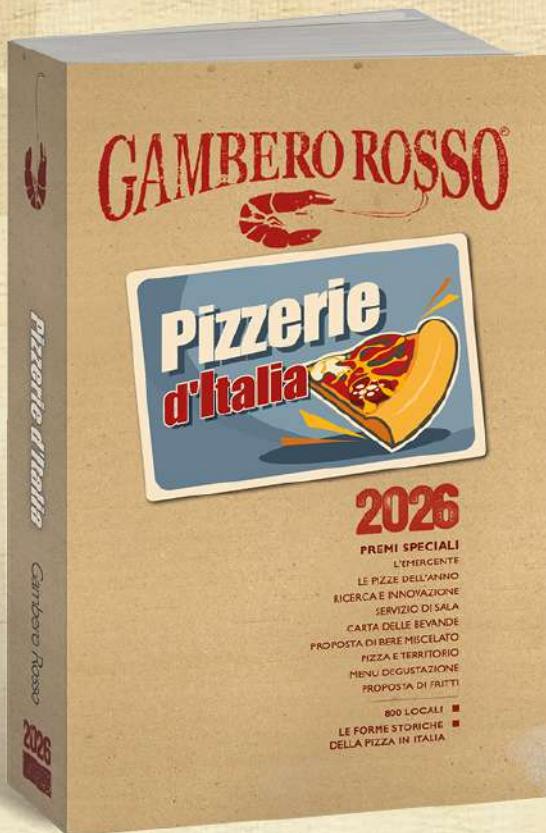
LATTERIA
SAN SALVATORE

GOELDLIN
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LAGIOIOSA
PROSECCO

FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY RETAIL

GAMBERO ROSSO®



TRE SPICCHI
DELLA NUOVA GUIDA
PIZZERIE D'ITALIA 2026



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 calabria 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 calabria 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 , gel di basilico

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 italiano a crudo, funghi champignon freschi saltati, carciofi freschi saltati e olive Taggiasche in olio Evo.

Le pizze stagionali :

Friarielli e salsiccia 12,50€

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

Carciofotto..... 13,50€

Fior di latte di Napoli affumicato latteria "Sorrentina", carciofi freschi saltati, sbriciolona di Scarpaccia e fuscella di Napoli

Assaggio D'autunno 14,00€

Crema di zucca fresca fatta in casa , fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina", fiorin blu di Maremma caseificio il Fiorino e guanciale da Amatrice del "Salumificio Sano" vincitore del premio come miglior guanciale d'Italia e noci

Riserva di mare 14,00€

Crema di broccoli freschi, fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina", alici di Cetara "Delfino" , pomodorino italiano semidry e colatura di alici riserva "Armatore"

La porcini "Vera" 16,00€

Fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina" , porcini 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" calabria 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"

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



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 acagù, 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