

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

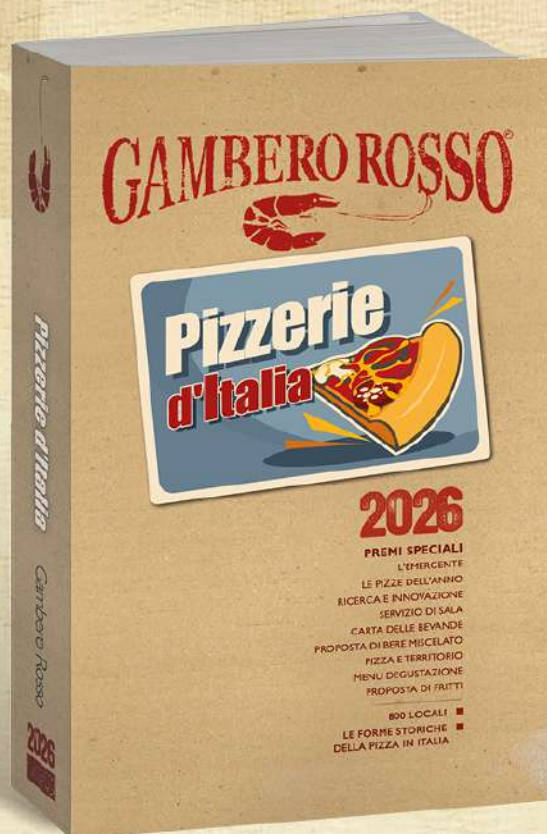


GOELDLIN®  
Collection  
*L'Eleganza nel Lavoro*

LA GIOIOSA  
PROSECCO

FE  
**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 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, friarielli freschi saltati , patate, pomodori secchi

**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 , funghi champignon freschi saltati, carciofi freschi saltati e olive Taggiasche in olio Evo.

## Le pizze stagionali :

**Friarielli e salsiccia .....12,50€**

Fior dilatte 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, sbriaciolona di Scarpaccia e crema di ricotta fresca

**Assaggio D'inverno .....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

**La "Profonda" .....14,50€**

Fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina", radicchio tardivo, fiorin blu di Maremma caseificio il Fiorino , speck da maiale "Tranquillo" azienda agricola Bettella e mandorle a lamelle

**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" calabrese 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 "Norma" .....12,50€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "Latteria La Sorrentina", melanzane fresche e fritte e ricotta salata di pecora stagionata

**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*