

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



1810  
**ZUCCHI**  
OLEIFICIO STORICO  
*Professional*



SALUMI  
**COATI**

**SB**  
Sei Bellissimi



**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO

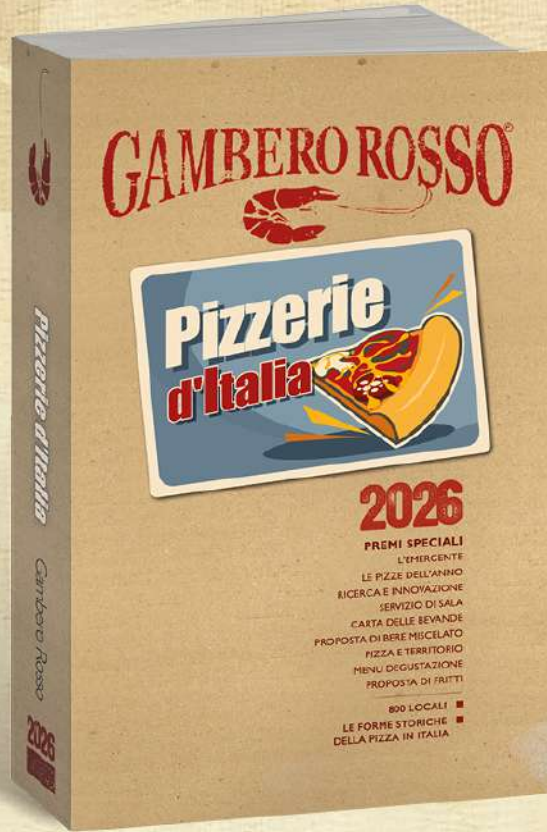


**GOELDLIN®**  
*Collection*  
*L'Eleganza nel Lavoro*

**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 San Marzano italiano dop "Solania", aglio fresco, basilico fresco e origano selvatico da Tropea

La margherita "Italiana" .....8,50€

Pomodoro San Marzano italiano dop "Solania", fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina" e basilico fresco

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

- Calzone Napoli.....11,00€**  
Crema di ricotta fresca da latte italiano 100% "Sabelli", spianata calabrese piccante "Coati", fior di latte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", spolverata ai pepi freschi e spennellata di pomodoro San Marzano italiano dop "Solania"
- Patate e salsiccia .....11,00€**  
Fior di latte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", salsiccia di Scarpaccia del Casentino da suino nazionale e patate arrosto
- Napoli.....11,50€**  
Pomodoro San Marzano italiano dop "Solania", fior di latte di Napoli "Latteria 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 "Latteria Sorrentina", funghi champignon freschi e saltati, friarielli freschi saltati, patate, pomodori secchi "Gustosi di Puglia"
- Il Mio Panuozzo.....12,00€**  
Panino pizza con fior di latte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, pomodori secchi "Gustosi di Puglia" e insalata verde fresca
- La Nostra Capricciosa.....12,50€**  
Pomodoro San Marzano italiano dop "Solania", fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", prosciutto cotto italiano di alta qualità "Naturalis", funghi champignon freschi saltati, carciofi freschi saltati e olive Taggiasche di "Le conserve Toscane"
- O mare "assai" .....12,50€**  
Pomodoro San Marzano italiano dop "Solania", basilico fresco e in uscita mozzarella di bufala Campana dop caseificio "La Marca", alici "Delfino" da Cetara, olive taggiasche di "Le conserve Toscane" e origano selvatico di Tropea

## Le pizze stagionali :

- Friarielli e salsiccia .....12,50€**  
Fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", salsiccia di Scarpaccia del Casentino da suino nazionale e friarielli freschi saltati con aglio, olio e peperoncino
- La "Norma" .....12,50€**  
Pomodoro San Marzano italiano dop "Solania", fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", melanzane fresche e fritte e ricotta salata di pecora Italiana e stagionata del caseificio "Fanari 1936" di Oristano
- Carciofotto.....13,50€**  
Fior di latte di Napoli affumicato latteria "Latteria Sorrentina", carciofi freschi saltati, sbriciolona di Scarpaccia del Casentino da suino nazionale e crema di ricotta fresca da latte italiano 100% "Sabelli"
- Se mi lasci non vale .....13,50€**  
Fior di latte di Napoli affumicato latteria "Sorrentina", fiori di zucca freschi, fuscilla di Napoli, alici azienda "Delfino" da Cetara, gel di basilico e polvere di limone
- "Radici Vive" .....13,50€**  
Fiordilatte di Napoli della latteria Sorrentina, crema di peperoni fatta in casa, salsiccia di Scarpaccia, cipolla rossa di Tropea, polvere di olive taggiasche "Le Conserve Toscane" e gel di basilico fresco
- Assaggio di Primavera .....14,00€**  
Crema di piselli fatta in casa, fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", pancetta arrotolata da "Maiale Tranquillo" (suino allevato in Italia secondo rigorosi standard di benessere animale, con crescita lenta e alimentazione selezionata allo stato brado azienda agricola Bettella), stracciatella di burrata da latte italiano 100% caseificio "Sabelli" e polvere di limone
- La porcini "Vera" .....16,00€**  
Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", porcini spadellati \*, salsiccia di Scarpaccia del Casentino da suino nazionale e taleggio d.o.p. del caseificio "Arnoldi Valtaleggio"

## Le pizze

## iconiche

- La Cosacca .....10,50€**  
Pomodoro San Marzano italiano dop "Solania", basilico fresco e in uscita grattugiata di pecorino da Amatrice del "Caseificio storico di Amatrice"
- Regina.....11,50€**  
Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania", salamino tipo "spianata" calabrese piccante "Coati" e olive taggiasche "Le Conserve Toscane"
- Sanguigna .....11,50€**  
Pomodoro San Marzano Italiano dop "Solania" cotto, 'Nduja di Spilinga Az. Agr. Porcelli e dopo la cottura: gel di basilico fresco e stracciatella di burrata da latte italiano 100% caseificio "Sabelli"
- 3 Ella.....13,50€**  
Fior di latte di Napoli latteria "Latteria Sorrentina". mortadella artigianale da "Maiale Tranquillo" (suino allevato in Italia secondo rigorosi standard di benessere animale, con crescita lenta e alimentazione selezionata allo stato brado azienda agricola Bettella), stracciatella di burrata da latte italiano 100% caseificio "Sabelli" e granella di pistacchio "Ma Scialai" di Messina
- Amatriciana di "AMATRICE" .....13,50€**  
Pomodoro San Marzano Italiano dop "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 "Latteria Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania" e dopo la cottura : stracciatella di burrata da latte 100% italiano caseificio "Sabelli, crudo di grigio Casentino stagionato oltre 24 mesi (Azienda Agricola Orlandi vincitore delle 3 fette del Gambero rosso)



# 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*