

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

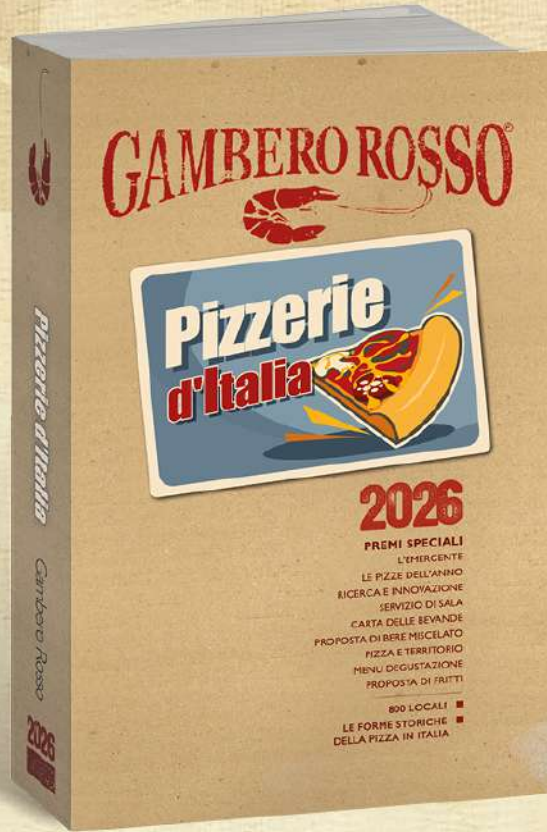


**GOELD LIN**  
Collection  
*L'Eleganza nel Lavoro*

**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 calabra 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", lardo 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

## 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"
- La porcini .....13,50€**  
Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", porcini spadellati \*e salsiccia di Scarpaccia del Casentino da suino nazionale
- 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)

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*