

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

Solania
IL MIO SAN MARZANO

SALUMI
COATI

SB
Sei Bellissimi

Robo
1938

PERONI
NASTRO
AZZURRO

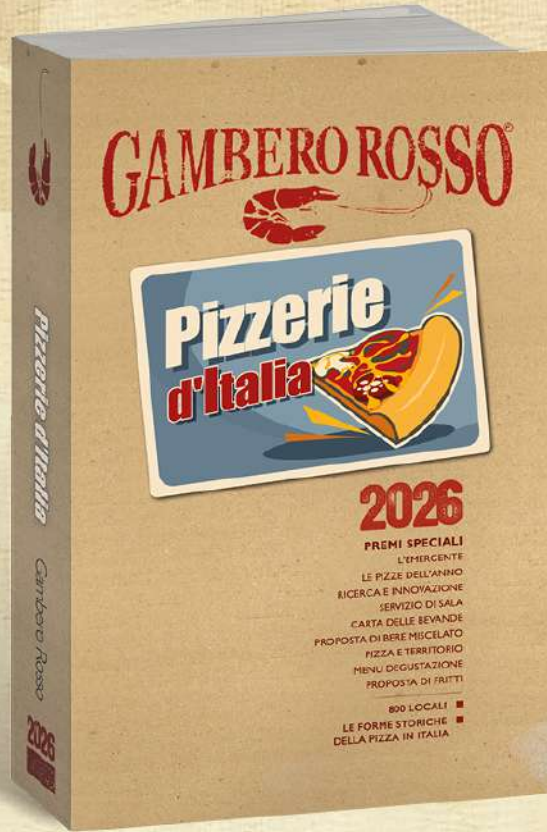
LATTERIA
SAN SALVATORE

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 Bufalina10,50€**
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 salsiccia11,00€**
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, melanzane fritte, 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, alici "Delfino" da Cetara 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 :

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

"Nerano"13,50€

base di crema di zucchine fatta in casa, fior di latte di Napoli della
latteria "La Sorrentina" , basilico fresco, chips di zucchine e provolone
del Monaco dop

Se mi lasci non vale13,50€

Fior di latte di Napoli affumicato latteria "Sorrentina" , fiori di zucca freschi ,
fuschella 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

La "tranquilla armonia"14,00€

Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina" , pesto di basilico fatto in casa e in uscita coppa
di Maiale Tranquillo "Bettella" (prodotto con carni di suini italiani allevati allo stato brado),
stracciatella di burrata da latte 100% italiano e pomodori secchi italiani

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"
- 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.
- La "Tropeana"**13,50€
fior di latte di Napoli della latteria "Sorrentina", tonno pescato in Italia e lavorato in casa in olio evo, cipolla rossa di Tropea, frutto del capperone e origano
- 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