

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

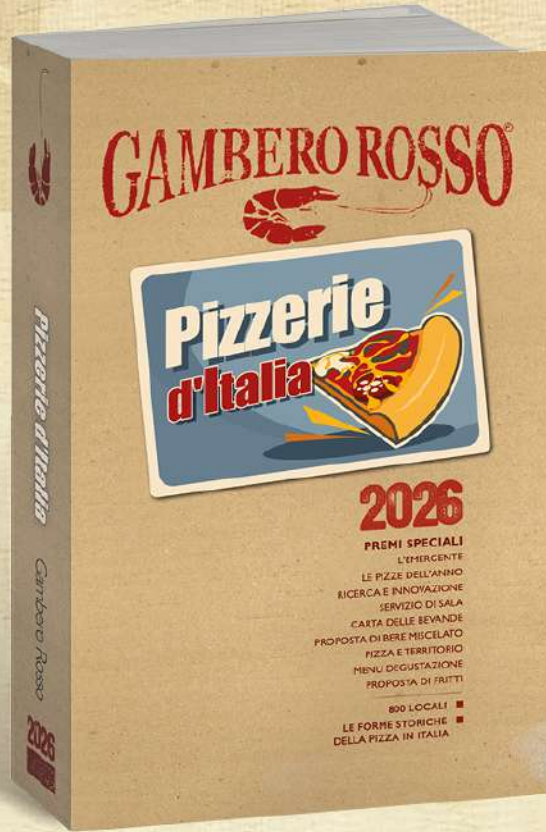
LATTERIA
SAN SALVATORE

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 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 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
- Scirocco**.....12,00€
Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", crema di peperoni, melanzane fritte, chips zucchine e pomodori secchi "Gustosi di Puglia"
- 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, 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 :

Esplosione vulcanica.....12,50€

mozzarella di bufala dop di Paestum , velo di San Marzano italiano dop "Solania" ,pomodorino rosso piennolo del Vesuvio dop , pomodorino giallo Campano, basilico fresco e origano di campagna di mio nonno "Melo".

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

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 vale13,50€

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

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.
- La "Tonno vera"**14,00€
fior di latte di Napoli della latteria "Sorrentina", tonno pescato in Italia e lavorato in casa in olio evo, cipolla rossa di Tropea 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)