

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

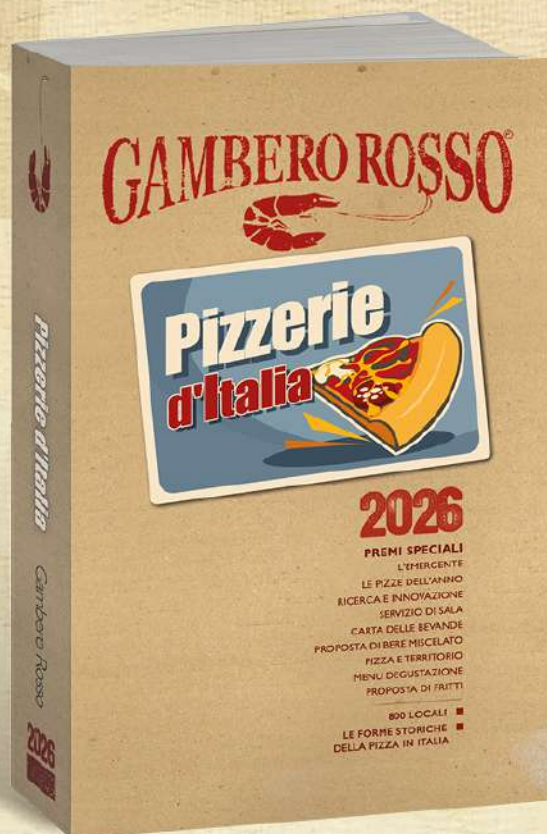


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

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 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 estiva9,00€

Pomodoro pelato giallo italiano "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 ottenuti da suoni 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"

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€

Base crema di zucchini fatta in casa, fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", funghi champignon freschi e saltati, melanzane fritte e terra di olive taggiasche "Le Conserve Toscane"

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, melanzane fresche e fritte e olive Taggiasche di "Le conserve Toscane"

O mare "assai".....12,50€

Pomodoro pelato giallo italiano "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 zucchini fatta in casa, fior di latte di Napoli della
latteria "La Sorrentina", basilico fresco, chips di zucchini e provolone
del Monaco dop

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

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

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"

Sanguigna11,50€

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 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