

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

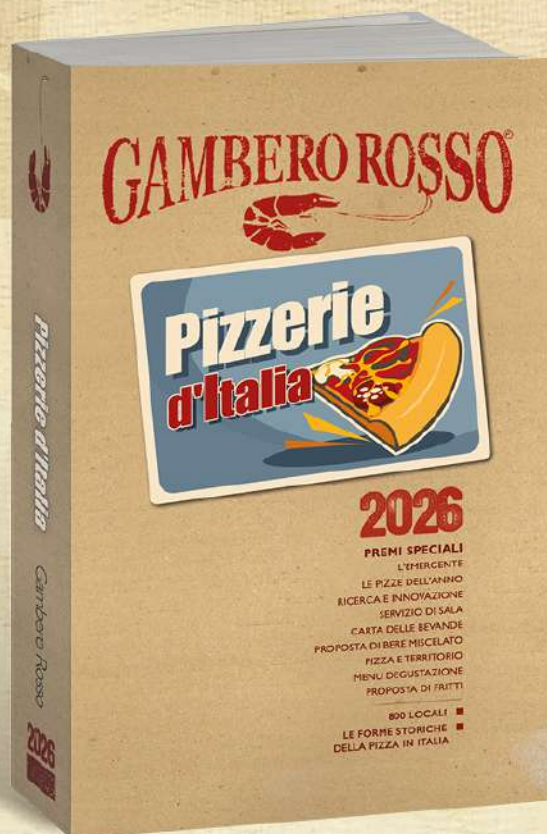


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LA GIOIOSA
PROSECCO

GF
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€

Pomodoro San Marzano Italiano dop "Solania" cotto, wok di verdure saltate e basilico, in uscita ricotta salata, pomodori secchi "Gustosi di Puglia" e terra di olive taggiasche di "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"

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"

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

Assoluta di pomodorini.....13,50€

Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", datterini rossi, neri, arancioni, gialli, verdi, ciliegino giallo, stracciatella da latte italiano "Sabelli" e basilico fresco

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