50 TOP PIZZA

GUIDA ALLE MIGLIORI
PIZZERIE DEL MONDO

PIZZERIE TOP 2025

50 TOP PIZZA ITALIA 2025

48°

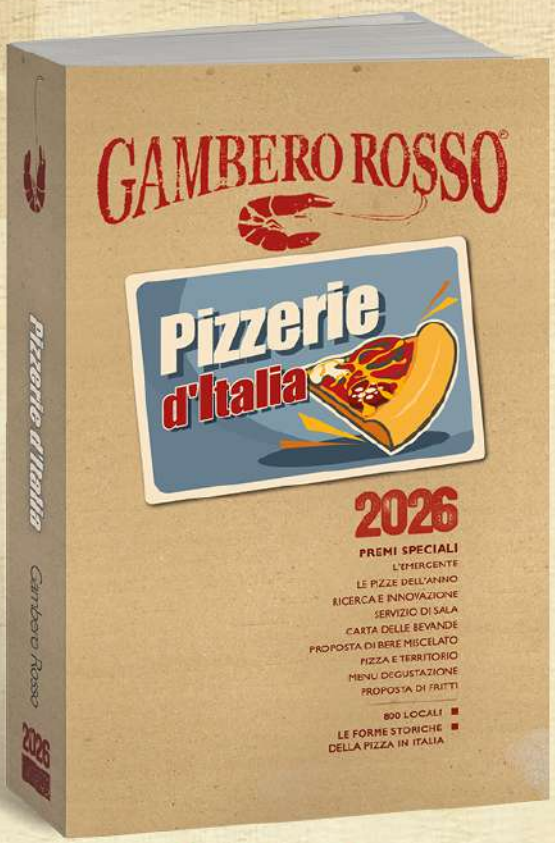
CLASSIFICATO

Il Vecchio e il Mare

Firenze - Toscana

Pastificio G. Di Martino
1893 Ferrarelle L'EFFERVESCENTE NATURALE
Latteria Sorrentina DAL 1880
1810 Zucchi Oleificio Storico Professional
Solania IL MIO SAN MARZANO
Salumi Coati
SB SeiBellissimi
Robo 1938
Peroni Nastro Azzurro
Latteria San Salvatore
Goeldlin Collection L'Eleganza nel Lavoro
La Gioiosa Prosecco
FEDEGROUP FOOD&BEVERAGE·HOSPITALITY·RETAIL

GAMBERO ROSSO



TRE SPICCHI

DELLA NUOVA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2026

Il Vecchio e il Mare
Ristorante & Pizzeria

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

Il Vecchio e il Mare
Ristorante & Pizzeria

La provola e pepe estiva .....**9,00€**
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 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 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.

Il Vecchio e il Mare
Ristorante & Pizzeria

Patate e salsiccia .....11,00€
Fior di latte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina" , salsiccia di Scarpaccia del Casentino da suino nazionale e patate arrosto

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"

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 qualita' "Naturalis" , funghi champignon freschi saltati, melanzane fresche e fritte e olive Taggiasche di "Le conserve Toscane"

Il Vecchio e il Mare
Ristorante & Pizzeria

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 vale.....**13,50€**
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

Il Vecchio e il Mare
Ristorante & Pizzeria

Le pizze iconiche

Regina.....**11,50€**
Fior di latte di Napoli " Latteria Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania", salamino tipo "spianata" calabra 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"

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