

I Tre Spicchi

Le migliori pizze al piatto

PIZZA NAPOLETANA

LOMBARDIA

Montegrigna by Tric Trac
Enosteria Lipen

Legnano (MI)
Triuggio (MB)

TOSCANA

Palazzo Pretorio

Tavarnelle Val di Pesa (FI)

MARCHE

Mamma Rosa

Ortezzano (FM)

UMBRIA

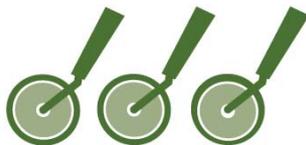
Spirito Divino

Montefalco (PG)

CAMPANIA

Pepe in Grani
50 Kalò
Da Attilio alla Pignasecca
Fratelli Vuolo Eccellenze Campane
Trattoria Fresco
La Notizia
La Notizia
Sorbillo
Starita
Villa Giovanna
Era Ora
Pizzeria Salvo da Tre Generazioni

Caiazzo (CE)
Napoli
Napoli
Napoli
Napoli
via Caravaggio, 53 Napoli
via Caravaggio, 94 Napoli
Napoli
Napoli
Ottaviano (NA)
Palma Campania (NA)
San Giorgio a Cremano (NA)



Le Tre Rotelle

Le migliori pizze a taglio

VENETO

Saporè Asporto

San Martino Buon Albergo (VR)

TOSCANA

Menchetti

Arezzo

La Divina Pizza

Firenze

LAZIO

Angelo e Simonetta

Roma

Panificio Bonci

Roma

Pizzarium

Roma

CAMPANIA

La Masardona

Napoli

CALABRIA

Pizzamore

Acri (CS)

SARDEGNA

Pizzeria Bosco

Tempio Pausania (OT)

La migliore carta dei vini e delle birre

VENETO

I Tigli

San Bonifacio (VR)

A Simone Padoan per aver dato vita a una carta dei vini e delle birre personalizzata e "coraggiosa", in perfetta sintonia con il suo concetto di pizza che punta alla fusione fra tradizione e proposta d'autore.

CAMPANIA

Salvo da Tre Generazioni

San Giorgio a Cremano (NA)

Un caso pressochè unico fra le pizzerie napoletane classiche. A Francesco e Salvatore Salvo per l'impegno a rilanciare il vino come bevanda per pizza e fritti. Vini italiani e francesi, bollicine

italiane e Champagne. Bella selezione di birre artigianali italiane ed estere.

Le pizze dell'anno

FRIULI VENEZIA GIULIA

Mediterraneo

Nuvola con carciofi sardi, culaccia, mozzarella di bufala, pomodoro corbarino, origano di Pantelleria e Parmigiano Riserva 30 mesi

LAZIO

Bellavista

Picinisco (FR)

Pizza con orapi, mozzarella e speck

CAMPANIA

Villa Giovanna

Ottaviano (NA)

Pizza con crema di cavolfiore, code di gamberi, veli di lardo di Colonnata e scorza di limone sfusato d'Amalfi

I maestri dell'impasto

Alla ricerca e all'impegno quotidiano. Allo studio approfondito dei lieviti e delle farine. A due professionisti che sono riusciti a realizzare impasti unici nel loro genere. E non smettono mai di sperimentare tecniche e "ricette".

VENETO

Renato Bosco

Saporè Asporto

Saporè Pizza e Cucina

San Martino Buon Albergo (VR)

San Martino Buon Albergo (VR)

CAMPANIA

Enzo Coccia

La Notizia

Napoli