

LIGURIA



TRE SPICCHI

SARZANA (SP)
OFFICINE DEL CIBO

LE PIZZE DELL'ANNO

SANREMO (IM)
SENESE



ALASSIO (SV)
**18.97 del Grand
Hotel Alassio**

via Gramsci, 2-4
tel. 0182648778

chiuso mercoledì
coperti 50

prezzi pizza da 10 a 19 euro
ghalassio.com/gh-bistrot

83

68 pizza 7 servizio 8 ambiente



BARGAGLI (GE)
**Il Camoscio
D'oro**

via dei Partigiani, 72
tel. 3490873548

chiuso lunedì
coperti 70

prezzi pizza da 7 a 13 euro

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

Pizzeria ospitata all'interno del Grand Hotel Alassio. L'eleganza degli arredi e la raffinatezza dei dettagli si accompagnano a un'atmosfera per nulla ingessata; sentirsi a proprio agio è facile. Alla regia c'è Stefano Miozzo, talentuoso pizzaiolo che ha il suo quartier generale a Legnago (alla pizzeria Zio Mo'), e che qui firma una proposta incentrata su un impasto a lunga lievitazione, idratato al 65% e realizzato con un blend di farine selezionate e poco sale. Su pizze dal cornicione pronunciato e piacevolmente scioglievoli vengono posati ingredienti scelti con cura, in abbinamenti vincenti come nel caso della Zio Mo', con Gorgonzola Dop, pancetta e mostarda di pere e noci, o della Alassio, con pesto alla ligure, fagiolini, patate, polpo e olive taggiasche. Valida la lista di vini e di birre, sfiziosi i dessert e i gelati. Splendido il dehors davanti al mare.

Ottima pizzeria che conferma l'alta qualità della proposta, grazie alla grandissima cura nella scelta della materia prima e nella tecnica di panificazione. La pizza, classica napoletana, è una delle migliori presente a Genova e dintorni e vale certamente il viaggio. L'impasto risulta altamente digeribile, grazie alle lunghissime lievitazioni, il cornicione è alto e soffice. Alcuni ingredienti delle farciture arrivano direttamente dalla Campania, come la salsiccia tipica campana, i friarielli o i pomodori San Marzano. Ottime la Marinara e Margherita, ma anche la carrettiera, con fiordilatte, salsiccia e peperoni. Anche le pizze fritte, sono buone e fritte molto bene. Menzione speciale per i dolci della casa: ottima la pastiera napoletana, ma sono molto buoni anche i tortini di frolla con crema pasticcera e frutta, il tiramisù e i grandi lievitati delle feste. Servizio puntuale, competente e cortese.



GENOVA Del Ponte

via Pisa, 3
tel. 010310040
chiuso sempre aperto
coperti 130
prezzi pizza da 5 a 12 euro
📍 pizzeriadelponte.com 🚗

76

62 pizza 7 servizio 7 ambiente

L'insegna è nata a Recco, poi diverse pizzerie sono state aperte a Genova e a Milano. Qui in via Pisa la pizza del Ponte è sempre molto ben fatta. L'impasto è digeribile e gli ingredienti per le farciture di qualità. Le tonde hanno cornicioni piuttosto alti e soffici; da provare le classiche Margherita, Marinara, quella con prosciutto crudo oppure con prosciutto cotto, molto buona anche la pizza con stracchino, cotto, tartufo nero e olio, da assaggiare quella con pancetta e uovo. Anche focacce con il formaggio di Recco, dalla classica bianca alla pizzata, a diverse varianti: al pesto, al tartufo, con salumi vari e altri abbinamenti del giorno, in base anche alla stagione. Ben fatti anche i dolci della casa come la crostata di albicocche, il tiramisù, i tortini caldi al cioccolato. Servizio gentile e professionale.



GENOVA Franz & Co

via Struppa, 81 r
tel. 0108301025
chiuso martedì;
aperto solo a cena
coperti 80
prezzi pizza da 5 a 10 euro

76

62 pizza 7 servizio 7 ambiente

Il locale è una vera e propria sciamadda genovese, termine dialettale per indicare un locale dedicato a farinata soprattutto e ai prodotti da forno in genere. L'insegna, comunque, si distingue anche per la proposta di una pizza di qualità, molto amata dai genovesi. Lo stile della tonda è all'italiana, con bordo non eccessivamente alto, farcita in vario modo, anche in base alla stagione, le pizze sono buone e la proposta di farciture piuttosto classica e semplice. Buone la Parmigiana, la Margherita, quella con prosciutto crudo, la Brindisina, con pomodoro, mozzarella, cipolle, peperoncino. Le farinate sono proposte in 4 varianti fisse: cipolline, salsiccia, gorgonzola, stracchino, ma nella stagione dei funghi e dei carciofi è possibile trovare anche queste ultime. Non mancano proposte di giornata. Il servizio è molto veloce e cortese.



GENOVA Fuoco

via Borgo
degli Incrociati, 70 r
tel. 0103028400
chiuso sempre aperto
coperti 10
prezzi pizza da 6 a 15 euro
📍 fuocogenova.it 🚗

81

67 pizza 7 servizio 7 ambiente

A pochi passi dalla stazione Brignole e dal centro città, questo locale è incentrato prevalentemente sul servizio di asporto, anche se è possibile consumare sul posto, sulle mensole oppure, dal 2023, nella nuova saletta attigua, la Tana di Fuoco. La pizza si riconferma sempre molto buona, preparata con prodotti di alta qualità e con lunghe lievitazioni dell'impasto. È possibile scegliere diverse farciture, dalle più classiche, come Marinara, Margherita, Quattro Formaggi, ad abbinamenti più originali proposti dalla casa, come la Delicata, con fiordilatte, stracciatella, fiocco di culatello, olio evo, oppure la Signora, con pomodoro, fiordilatte, bresaola della Valtellina, ricotta al tartufo, funghi porcini, olio evo. Da Fuoco è buona anche la farinata e le varie focacce, come quella con il formaggio e la pizzata. Il servizio è giovane, veloce e cortese.



GENOVA Osteria della Piazza

p.zza C. Colombo, 30
tel. 0105760308
chiuso domenica a pranzo
coperti 60
prezzi pizza da 7 a 11 euro
📍 osteriadellapiazzagenova.it
🚗 🚻

76

62 pizza 7 servizio 7 ambiente

Interessante versione della pizza napoletana in pieno centro cittadino, in piazza Colombo, a pochi passi dalle due vie dello shopping più frequentate di Genova. La tonda è frutto di un impasto composto da farine di alta qualità e lievitato a lungo, che ne rende alta la digeribilità. Partendo da una buona base, unita all'utilizzo di prodotti di qualità, il risultato non potrà che essere una pizza gustosa e piacevole. Le tipologie sono da provare tutte; si fanno notare particolarmente A' festa, con mozzarella, stracchino e dopo cottura insalata mista, cipolle, pomodorini, E' mazzate con pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, cipolla, oppure anche O' muorto accise, con pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, Tabasco. Sono molto buone anche le più classiche come la Margherita e la Marinara. I dolci della casa sono ben fatti, il servizio efficiente e cortese.



GENOVA Al Pisacane

via C. Pisacane, 87r
tel. 010540196

chiuso lunedì
coperti 36

prezzi pizza da 5 a 13,50 euro
📍 alpisacane.it 🚗

84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Qui la pizza grande e sottilissima, è molto particolare. La pizzeria Al Pisacane è una delle pizzerie più amate in città, molto frequentata tanto da aver aperto un altro locale in piazza Marsala: La Piazzetta del Pisacane. Le pizze sono ricche di ingredienti di ottima qualità, in linea con la qualità degli impasti e vengono selezionati direttamente dal pizzaiolo, sia per quanto riguarda pomodoro e mozzarella che ingredienti più particolari. Gli impasti possono essere di vario genere, classici, ai cereali, a base di kamut, avena, germe di grano, farina di lino dorato e lievitano 40 ore. La proposta è stagionale e il menu può variare spesso. Tra le varie pizze, la Mimmo, con mozzarella, pomodoro, peperoni arrostiti, cipolle stufate, salsiccia, olive taggiasche. Interessante selezione di vini e birre artigianali, ben fatti i dolci. Il servizio è cortese e preparato.



GENOVA Piuma

via Tabarca, 64
tel. 0109990337

chiuso lunedì
coperti 180

prezzi pizza da 8 a 15 euro 🚗

85

70 pizza 8 servizio 7 ambiente

Insegna molto amata in città, in un locale ampio e accogliente. Da Piuma l'impasto della pizza si chiama grisa, è un impasto lievitato a lungo, composto da farine di alta qualità; il risultato finale è una pizza sottile ma non troppo, molto digeribile e ricca di ottimi ingredienti, selezionati in maniera molto accurata. Le tipologie di grisa sono davvero molte, a partire dai diversi impasti: il classico di farina bianca, quello integrale e quello di farina monococco. Tra le tante si fa ricordare l'integrale Grisa Sardenaira, con pomodoro pelato, cipollotto, melanzane arrostiti, spicchio di aglio vestito, acciughe, olive taggiasche, origano e alloro, la Enkir Articiocche (in stagione), con pomodoro pelato, olive taggiasche, capperi di Salina e carciofi a crudo. Dolci della casa gustosi e ben fatti. Il servizio è cortese e molto attento.



GENOVA Savò

via al Ponte Calvi, 16r
tel. 0108568593

chiuso sempre aperto
coperti 60

prezzi pizza da 12 a 35 euro
📍 pizzeriasavo.it 🚗 🚸

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Alta la qualità della proposta con un mix ben riuscito e bilanciato tra farine selezionate, impasti ad altissima idratazione e lunghe lievitazioni. Si sceglie tra la pizza classica, la gourmet o la scrocchiarella: la classica è dal cornicione piuttosto sottile, la gourmet dal cornicione alto e soffice, mentre la scrocchiarella è un impasto sottile e croccantino. Tra le pizze gourmet si fa ricordare la Santa Monica, con fiordilatte, gambero rosso, crescione, burrata al pistacchio, citronette, spolverata di arancia. Tra le classiche ottima la Crudo e funghi, con fiordilatte, funghi di sottobosco e porcini, Parmigiano stagionato 24 mesi e crudo di Parma stagionato 36 mesi servito a parte. Buona la scrocchiarella Pancettosa, con guanciale artigianale al forno, misticanza, pomodorini secchi e senape di mostarda. Servizio e dessert in linea con il resto della proposta.



GENOVA Totò e Peppino

via Archimede, 143
tel. 0108680233

chiuso sabato a pranzo
coperti 100

prezzi pizza da 6 a 13 euro
📍 pizzeriatotoepeppinogenova.it 🚗

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

Vera pizzeria napoletana vicino al centro di Genova, nel quartiere di San Fruttuoso, a pochi passi dalla stazione Brignole. La proposta è sempre molto valida, le pizze sono quelle classiche napoletane, cornicione alto e generosamente farcite da materie prime di qualità, gli impasti sono ben fatti e molto digeribili, la varietà ampia. Da assaggiare le più semplici come Marinara che qui si chiama Il Maestro (Edoardo De Filippo), la Margherita, la Napoletana con pomodoro, mozzarella, acciughe, origano. Tra le pizze più "originali" molto buona la Carrettiera con mozzarella, provola affumicata, salsiccia, friarielli, interessante la Sofia Loren, una pizza fritta con ricotta, pomodoro, provola affumicata, pepe. I dolci della casa sono buoni. L'ambiente è ampio e informale, il servizio veloce, efficiente e cortese.

GENOVA
ALTRI BUONI INDIRIZZI

Eataly Genova

Edificio Millo, Calata
Cattaneo, 15
tel. 0108698721
chiuso sempre aperto
eataly.net

Qui a Genova, con vista sul Porto Antico, Eataly offre una valida proposta di pizzeria, con diversi impasti e condimenti di ottima qualità dall'immenso paniere dell'insegna. Non possono mancare farinata, focaccia al formaggio e pizzata.

Gino Sorbillo Lievito Madre

p.zza della Vittoria, 65r
tel. 0100997830
chiuso sempre aperto
sorbillo.it

Da via dei Tribunali al mondo: così si potrebbe riassumere l'epopea di Gino Sorbillo, maestro della pizza napoletana a ruota di carro. Ottime materie prime per tonde tradizionali di buona riuscita. Non si prenota.



IMPERIA Kilo

I.mare Cristoforo
Colombo, 188
tel. 0183681213
chiuso sempre
aperto solo a cena
coperti 65
prezzi pizza da 7 a 16 euro
kilolievitati.it

86

72 pizza 7 servizio 7 ambiente

Chef estroverso e quantomai appassionato (suo è anche il ristorante di fine dining Equilibrio nella vicina Dolcedo), Jacopo Chieppa firma con Kilo la sua personale e godibilissima idea di pizza. Si comincia con un Pan Prino, conetto di pasta di pizza fritta ripieno di golose farciture (ottimo quello col crudo San Daniele e la spuma di Parmigiano). È poi la volta della croccante pala alla romana, proposta in diverse declinazioni: nel Crunch tonnato o con la Romana dedicata al Piemonte con salsiccia di Bra, crema friggelli e le nocciole. Non mancano le tonde preparate con impasto multicereali: da assaggiare l'infuocata Furia dell'Nduja. Da non perdere i dolci come lo scenografico Piantala o il Bacio di Dama (senza dimenticare i lievitati delle feste). Completa l'offerta una selezione, ben eseguita, di veloci piatti dalla cucina. Una decina le birre artigianali e piccola selezione di vini. Servizio dinamico.



TRE SPICCHI

SARZANA (SP) OFFICINE DEL CIBO

via Brigata Partigiana Ugo Muccini, 181
tel. 3939584694
chiuso sempre aperto solo a cena coperti 100
prezzi pizza da 8 a 24 euro officinedelcibosarzana.it

92
76 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Giacomo Devoto, cuoco e patron, Gianmarco Ferrandi, pizzaiolo, un connubio che permette di unire esperienze e sensibilità diverse, dando vita a un locale pienamente contemporaneo, ma estremamente radicato nel territorio.

LA PIZZERIA

Quella del duo Devoto-Ferrandi è una pizza dai tanti abiti: classica napoletana, in teglia, al padellino, fritta. Con le degustazioni - da 25 a 30 euro - si può vivere un'esperienza completa. Molto interessante è l'attenzione sui prodotti locali, ad esempio nella Lunigianese, dove accanto a provola affumicata e fiordilatte, trovano spazio formaggi di zona, salsiccia di Oligeri, cipolla di Treschietto caramellata, clorofilla, grana, basilico e olio evo. Originale la Stocco. Disponibile anche la pizza al vapore gluten free, con condimenti a piacere, e le montanarine fritte (deliziosa quella con aringa affumicata, prescinséua, basilico e cipolla di Treschietto). Per cominciare specialità della Lunigiana, come panizza e testaroli. Ottima la scelta di cocktail, anche in abbinamento alle pizze; selezione attenta di birre e vini.



SANREMO (IM)

Senese

via Scoglio, 14
tel. 01841897825

chiuso martedì
coperti 130

prezzi pizza da 6 a 23 euro
pizzeriasenese.it

87

72 pizza 7 servizio 8 ambiente

**PREMIO SPECIALE
LE PIZZE DELL'ANNO**

Eccellente indirizzo per gli amanti della pizza – napoletana, ma non solo – capace di coniugare tradizione e contemporaneità. Merito di Giovanni Senese, napoletano di nascita ma sanremese d'adozione, che parte dalla scrupolosa selezione delle materie prime nel segno di sostenibilità e attenzione salutista. Dagli orti di proprietà sulle colline di Sanremo giungono in tavola i frutti che “finiscono” sulle pizze dal cornicione pronunciato come La Mia Orto Sinergico, pizza stagionale che evolve in base ai prodotti dell'orto o la deliziosa Ricordi ischitani (fiordilatte affumicato, coniglio in porchetta, crema di cipolla di Montoro, polvere di olive nere, crema di 'nduja, coulis di prezzemolo, cialde di olive nere). Numerosi gli sfizi in apertura tra cui un eccellente pane in cassetta con carpaccio di fassona. Pizze senza glutine con forni dedicati. Birre artigianali e vini. Ambiente suggestivo. Servizio cortese.



SAVONA

Bella Napoli

via U. Rella, 11/13
tel. 019828727

chiuso domenica
coperti 50

prezzi pizza da 5 a 10 euro

78

64 pizza 7 servizio 7 ambiente

Una location semplice e curata, dove è possibile ammirare la preparazione delle tonde in uno stile abbastanza fedele alla scuola napoletana permettendo così agli avventori di godere di una valida pizza con il classico cornicione. Le tonde qui sono frutto di un impasto ben pensato e si caratterizzano per la buona alveolatura, ma anche per i condimenti gustosi e per gli abbinamenti classici che riprendono in toto lo stile napoletano. Oltre alle classiche e intramontabili sono degne di nota la Corsara (pomodoro, mozzarella, frutti di mare e origano), la Ligure (stracchino e pesto), ma anche le pizze fritte come la Reginella (ricotta, cicoli, pomodoro e mozzarella) e la Verace (ricotta, provola, salame piccante). Servizio garbato e dehors piacevole.



SANPELLEGRINO

LE BIBITE ITALIANE

VIVI UN'ESPERIENZA
DI *gusto autentico* CON LE
BIBITE SANPELLEGRINO NATURALI



Le **Bibite Sanpellegrino Naturali** sono realizzate con 100% ingredienti naturali: agrumi maturati sotto il sole del Mediterraneo, accuratamente selezionati per offrirti un gusto sempre unico e rinfrescante.