



¿Qué es 50 Top Pizza?

Se trata de una comunidad cuyo objetivo es informar a todos los actores de la creciente industria de la pizza de todo el mundo. La Guía **50 Top Pizza** refleja lo mejor de lo mejor de este sector cada año.

Además, esta comunidad muestra en cada edición la diversidad de estilos que conviven actualmente en el panorama de la pizza, teniendo en cuenta lo que está sucediendo en **todos los rincones del mundo**.

La Guía 50 Top Pizza es completamente **gratis** y accesible a través de la web. Está en inglés e italiano e integra un servicio de **geolocalización** que incluye la **función *Encuentra la mejor pizzería cercana***.

Gestión



50 Top Pizza se dirige desde el grupo editorial **LSDM**, con **Barbara Guerra**, **Luciano Pignataro** y **Albert Sapere** como responsables del proyecto.

Todas las pizzerías presentes en 50 Top han sido visitadas de **forma anónima** por críticos que **pagan su cuenta** al finalizar su comida. Las críticas se pueden leer en la web oficial de **forma gratuita**, y también se publican en las diferentes redes sociales durante el año.

Expertos gastronómicos en pizza conforman el panel internacional, que opera con una absoluta confidencialidad y estricto anonimato.

Premios 2024 50 Top Pizza:

- 50 TOP PIZZA ASIA - PACIFIC: 4 de marzo - Tokio
- 50 TOP PIZZA LATIN AMERICA: 17 de abril - Río de Janeiro
- 50 TOP PIZZA EUROPA: 13 de mayo - Madrid
- 50 TOP PIZZA USA: 25 de junio - Nueva York
- 50 TOP PIZZA ITALIA: 10 de julio - Milán
- 50 TOP PIZZA WORLD: 10 de septiembre - Nápoles
- 50 TOP WORLD ARTISAN PIZZA CHAINS: 26/27 de noviembre – Londres

50 Top Pizza Europa 2024

Edición especial España



Las Mejores Pizzerías Independientes de España 2024

7 SENSI,
La pizza napoletana
Las Palmas

Araldo
Madrid - 2 establecimientos

Cruel Pizza
Pineda de Mar

Frankie Gallo Cha Cha Cha
Barcelona - 2 establecimientos

Alimentari
Sevilla - 2 establecimientos

Baldoria
Madrid

Demaio
Bilbao - 2 establecimientos

Fratelli Figurato
Madrid - 2 establecimientos

Las Mejores Pizzerías Independientes de España 2024

Gasparic
Gerona

Hot Now
Madrid

Il Figlio di Emiliano
Barcelona

La Balmesina
Barcelona

Gina Balmesina
Pizza Bar
Barcelona

Humo Pizza
San Sebastián

Infraganti
Alicante - 4 establecimientos

La Pecora Nera
Rivas-Vaciamadrid

Las Mejores Pizzerías Independientes de España 2024

La Pizzeria
Madrid

LACAN
Las Palmas - 2 establecimientos

Luna Rossa
Madrid

Maximimus Pizza
Sabadell

La Trattoria de Tarifa
Tarifa

Le Otto
Castelló de la Plana

Mamma Mì
Las Palmas

Mecànic Pizza
Sant Cugat del Vallès

Las Mejores Pizzerías Independientes de España 2024

MO de Movimiento
Madrid

Nuova Napoletana
Paracuellos de Jarama

Pizza Radical
Madrid

Pizzeria Marghe 1899
Terrassa - 3 establecimientos

Morso Pizza Bar
Madrid

Oro di Napoli
Santa Cruz de Tenerife

Pizzeria Cosa Nostra
Almería

Pizzeria Primavera
Fuengirola

Las Mejores Pizzerías Independientes de España 2024

Punta
Barcelona

Rustica Napoletana
Sevilla - 2 establecimientos

Sartoria Panatieri
Barcelona - 2 establecimientos

Vulcanico
Las Palmas

Rifugio
Madrid

Santa Chiara
Palma de Mallorca

Trafalgar
Cocktail & Pizza Club
Barcelona

Las 10 mejores cadenas de pizza artesanal presentes en España que participan en la Pizza Week

Big Mamma Group

3 establecimientos

Da Michele

3 establecimientos

Grosso Napoletano

44 establecimientos

Parking Pizza

6 establecimientos

Pummarola

2 establecimientos

Can Pizza

9 establecimientos

Garden Pizza

6 establecimientos

NAP Neapolitan Authentic Pizza

13 establecimientos

Pizzeria Da Nanni

5 establecimientos

Sicilia in Bocca

5 establecimientos

Con la idea de llevar más allá la experiencia **50 Top Pizza Europa** en Madrid, paralelamente tendrá lugar en España la **Pizza Week**, que contará con 105 pizzerías participantes.



Pizza Week

Spain Edition 2024

del 11 al 18 de mayo

en colaboración con

Mammafiore
Mangiare di qualità





IN COLLABORATION WITH

Mammafiore



Pizza Week - Spain Edition 2024, tendrá lugar del 11 al 18 de mayo, supondrá una semana de eventos con sabor a pizza, mostrando una inmensa variedad de sabores y tipos de pizza, nuevas tendencias, recetas raras y otras propuestas gastronómicas para explorar durante estos días.

Pizza Week - Spain Edition 2024 se realiza en colaboración con **Mammafiore**.

Pizza Week - Spain Edition 2024 11 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas.

BALDORIA

Madrid

Menú I figli del Vesuvio

Menú especial a base de productos de las faldas del Vesuvio, acompañado de una selección de 3 de los vinos de Nicola Cannone.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti. Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los

Borbones en l'Antica

Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

GARDEN PIZZA

Argentona

The Fresh Neighbor

Inauguración del nuevo establecimiento en Argentona, que vinculará la pizza a ingredientes propios del Maresme.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

LA PECORA

NERA

Rivas-Vaciamadrid

Pizza's around the world

Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

Pizza Week - Spain Edition 2024 11 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



MAMMA MÌ

Las Palmas

**Mamma Mì' passione
pizza al top**

Inclusión de 4 nuevas
pizzas a la carta.

MAXIMMUS

PIZZA

Sabadell

Menú Top Pizza 2024

Menú especial.

MECÀNIC PIZZA

Sant Cugat del Vallès

Pizza al piatto

Taller para pintar tu propio
plato de pizza y, al finalizar,
disfrutar de la cocina de
Mecànic.

MORSO PIZZA

BAR

Madrid

Sapori d'Abruzzo

Degustación de dos
variedades de pizza
diferentes, elaboradas con
ingredientes originarios de
Abruzzo.

NAP NEAPOLITAN

AUTHENTIC PIZZA

Madrid

**NAP TO NAP. Real
Neapolitan Pizza & Real
Neapolitan People**

Pizza especial acompañada de
una cerveza exclusiva, con
Arte & Music Session.

NUOVA

NAPOLETANA

Paracuellos de Jarama

Pezzo di Terra

Pizza especial.

ORO DI NAPOLI

Santa Cruz de Tenerife

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro
manos por los maestros
pizzaiolos de Vulcanico y Oro
di Napoli, acompañadas de
vinos canarios.

PIZZA RADICAL

Madrid

**Pizza Drop & Spread The
Sauce**

Parte de la recaudación de la
venta de pizzas irá destinada
a la organización Patina y
Vive.

PIZZERIA

DA NANNI

Barcelona

Innovative Da Nanni

Pizza especial en
colaboración con Giuseppe
Scicchitano, del restaurante
Innovative.

PIZZERIA

PRIMAVERA

Fuengirola

**Natural x Natural =
Natural²**

Menú especial acompañado
de vinos naturales de la
zona.

Pizza Week - Spain Edition 2024 11 DE MAYO

PIZZA
SPAIN
WEEK
MAY 11-18 2024

IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

TOP
PIZZA

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

Explosión de sabores napolitanos en Pummarola

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo, en colaboración entre el maestro pizzaiolo Domenico D'Ario y el chef Raffaele Aurioso.

RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

RUSTICA

NAPOLETANA

Cazalla - Sevilla

Un viaje por Italia desde el sur de España

Menú especial.

SANTA CHIARA

Palma de Mallorca

MALLORCA X NAPOLI

Selección de una serie de pizzas elaboradas con producto napolitano e ingredientes propios de Mallorca.

SARTORIA

PANATIERI

Barcelona

Sartoria Panatieri x WCK (World Central Kitchen)

Pizza especial *Sartoria Panatieri x WCK*, creada en colaboración con World Central Kitchen.

SICILIA

IN BOCCA

Santiago de Compostela

A Coruña

Pizza Fusión. La magia de unir Italia y Galicia en cada bocado

Se reinventa el menú del día, dando protagonismo a las pizzas napolitanas.

TRAFALGAR COCKTAIL & PIZZA CLUB

Barcelona

Taller de pizza para niños + Pizza con Ratafía Alquimia

Taller de pizza para niños de 5 a 10 años, con el chef Andrea Lecca y Pizza especial creada en colaboración con Ratafía Alquimia.

VULCANICO

Las Palmas

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli.

Pizza Week - Spain Edition 2024 12 DE MAYO

PIZZA
SPAIN
MAY 11-18 2024
WEEK

IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

POP
PIZZA

ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas.

BALDORIA

Madrid

Menú I figli del Vesuvio

Menú especial a base de productos de las faldas del Vesuvio, acompañado de una selección de 3 de los vinos de Nicola Cannone.

BIG MAMMA

GROUP

Circolo Popolare - Madrid

Pizza Dating

Degustación de pizzas al metro, en colaboración con @secondsundaysupper.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti. Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los Borbones en l'Antica

Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

GROSSO

NAPOLETANO

Hermosilla - Madrid

Welcoming Party

Menú degustación en torno a la pizza y la gastronomía española. Evento privado.

GROSSO

NAPOLETANO

En todos sus locales

Grosso Napoletano y la gastronomía española

Pizza especial.

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

Pizza Week - Spain Edition 2024 12 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

LA PECORA

NERA

Rivas-Vaciamadrid

Pizza's around the world

Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

MAMMA MÌ

Las Palmas

Mamma Mi' passione pizza al top

Inclusión de 4 nuevas pizzas a la carta.

MAXIMMUS

PIZZA

Sabadell

Menú Top Pizza 2024

Menú especial.

MORSO

PIZZA BAR

Madrid

Sapori d'Abruzzo

Degustación de dos variedades de pizza diferentes, elaboradas con ingredientes originarios de Abruzzo.

NAP NEAPOLITAN

AUTHENTIC PIZZA

Madrid

NAP TO NAP. Real Neapolitan Pizza & Real Neapolitan People

Pizza especial acompañada de una cerveza exclusiva, con Arte & Music Session.

NUOVA

NAPOLETANA

Paracuellos de Jarama

Pezzo di Terra

Pizza especial.

ORO DI NAPOLI

Santa Cruz de Tenerife

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli, acompañadas de vinos canarios.

PIZZA RADICAL

Madrid

Pizza Drop & Spread The Sauce

Parte de la recaudación de la venta de pizzas irá destinada a la organización Patina y Vive.

PIZZERIA DA

NANNI

Barcelona

Innovative Da Nanni

Pizza especial en colaboración con Giuseppe Scicchitano, del restaurante Innovative.

Pizza Week - Spain Edition 2024 12 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



PIZZERIA PRIMAVERA

Fuengirola

**Natural x Natural =
Natural²**

Menú especial acompañado de vinos naturales de la zona.

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

Explosión de sabores napolitanos en Pummarola

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo. Punta + Paolo Romano (ABAC)

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo y menú especial entre Punta y Paolo Romano, del restaurante triestrellado Abac.

RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

RUSTICA NAPOLETANA

Cazalla - Sevilla

Un viaje por Italia desde el sur de España

Menú especial.

SANTA CHIARA

Palma de Mallorca

MALLORCA X NAPOLI

Selección de una serie de pizzas elaboradas con producto napolitano e ingredientes propios de Mallorca.

SARTORIA PANATIERI

Barcelona

Sartoria Panatieri x WCK (World Central Kitchen)

Pizza especial *Sartoria Panatieri x WCK*, creada en colaboración con World Central Kitchen.

SICILIA IN BOCCA

Santiago de Compostela

A Coruña

Pizza Fusión. La magia de unir Italia y Galicia en cada bocado

Se reinventa el menú del día, dando protagonismo a las pizzas napolitanas.

TRAFALGAR COCKTAIL & PIZZA CLUB

Barcelona

Pizza con Ratafía Alquimia

Pizza especial creada en colaboración con Ratafía Alquimia.

VULCANICO

Las Palmas

La Semana del Oro Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli.

Pizza Week - Spain Edition 2024 13 DE MAYO

PIZZA
SPAIN
WEEK
MAY 11-18 2024

IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

TOP
PIZZA

ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas.

BALDORIA

Madrid

Menú I figli del Vesuvio

Menú especial a base de productos de las faldas del Vesuvio, acompañado de una selección de 3 de los vinos de Nicola Cannone.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti. Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los

Borbones en l'Antica

Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

DEMAIO

Bilbao

Pizzas con estrella

2 pizzas especiales creadas por los chefs Josean Alija y Jerónimo Pena.

FRATELLI

FIGURATO

Trattoria Popolare -

Madrid

Viaje alrededor de las diferentes pizzas típicas del Sur de Italia.

Menú especial inspirado en las diferentes tipologías de pizza del sur de Italia.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

GROSSO

NAPOLETANO

En todos sus locales

Grosso Napoletano y la gastronomía española

Pizza especial.

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por

Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

Pizza Week - Spain Edition 2024 13 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mammafiore

TOP PIZZA

LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

LA PECORA

NERA

Rivas-Vaciamadrid

Pizza's around the world

Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

LACAN

Las Palmas

Pizza Week. LACAN edition

Pizza especial que irá cambiando cada día.

LE OTTO

Castelló de la Plana

Love for the slice

Durante los servicios, el maestro pizzaiolo Rino se detendrá en todas las mesas para explicar los secretos de la pizza.

LUNA ROSSA

Madrid

Pizza Fritta completa

Pizzas especiales.

MAMMA MÌ

Las Palmas

Mamma Mì passione pizza al top

Inclusión de 4 nuevas pizzas a la carta.

MAXIMMUS

PIZZA

Sabadell

Menú Top Pizza 2024

Menú especial.

MORSO

PIZZA BAR

Madrid

Sapori d'Abruzzo

Degustación de dos variedades de pizza diferentes, elaboradas con ingredientes originarios de Abruzzo.

NAP NEAPOLITAN NUOVA

AUTHENTIC PIZZA

Madrid

NAP TO NAP. Real Neapolitan Pizza & Real Neapolitan People

Pizza especial acompañada de una cerveza exclusiva, con Arte & Music Session.

NAPOLETANA

Paracuellos de Jarama

Pezzo di Terra

Pizza especial.

Pizza Week - Spain Edition 2024 13 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



ORO DI NAPOLI

Santa Cruz de Tenerife

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli, acompañadas de vinos canarios.

PIZZA RADICAL

Madrid

Pizza Drop & Spread

The Sauce

Parte de la recaudación de la venta de pizzas irá destinada a la organización Patina y Vive.

PIZZERIA DA

NANNI

Barcelona

Innovative Da Nanni

Pizza especial en colaboración con Giuseppe Scicchitano, del restaurante Innovative.

PIZZERIA

PRIMAVERA

Fuengirola

Natural x Natural =
Natural²

Menú especial acompañado de vinos naturales de la zona.

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

Explosión de sabores

napolitanos en

Pummarola

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo, en colaboración entre el maestro pizzaiolo Domenico D'Ario y el chef Raffaele Aurioso.

RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

RUSTICA

NAPOLETANA

Cazalla - Sevilla

Un viaje por Italia desde el sur de España

Menú especial.

Pizza Week - Spain Edition 2024 13 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



SANTA CHIARA

Palma de Mallorca

MALLORCA X NAPOLI

Selección de una serie de pizzas elaboradas con producto napolitano e ingredientes propios de Mallorca.

SARTORIA

PANATIERI

Barcelona

Sartoria Panatieri x WCK (World Central Kitchen)

Pizza especial *Sartoria Panatieri x WCK*, creada en colaboración con World Central Kitchen.

SICILIA

IN BOCCA

Santiago de Compostela

A Coruña

Pizza Fusión. La magia de unir Italia y Galicia en cada bocado

Se reinventa el menú del día, dando protagonismo a las pizzas napolitanas.

TRAFALGAR

COCKTAIL &

PIZZA CLUB

Barcelona

Pizza con Ratafía Alquimia

Pizza especial creada en colaboración con Ratafía Alquimia.

VULCANICO

Las Palmas

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli.

Pizza Week - Spain Edition 2024 14 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

POP
PIZZA

ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas.

BALDORIA

Madrid

Menú I figli del Vesuvio

Menú especial a base de productos de las faldas del Vesuvio, acompañado de una selección de 3 de los vinos de Nicola Cannone.

CAN PIZZA

Universitat - Barcelona

Chamberí - Madrid

La Pizza Universal

Pizza especial *Pizza Universal*, en colaboración con la Fundación Diagrama y Open Arms.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti. Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los

Borbones en l'Antica

Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

DEMAIO

Bilbao

Pizzas con estrella

2 pizzas especiales creadas por los chefs Josean Alja y Jerónimo Pena.

FRATELLI

FIGURATO

Trattoria Popolare -

Madrid

Viaje alrededor de las diferentes pizzas típicas del Sur de Italia.

Menú especial inspirado en las diferentes tipologías de pizza del sur de Italia.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

GROSSO

NAPOLETANO

En todos sus locales

Grosso Napoletano y la gastronomía española

Pizza especial.

Pizza Week - Spain Edition 2024 14 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mammafiore

TOP PIZZA

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

LA PECORA

NERA

Rivas-Vaciamadrid

Pizza's around the world

Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

LACAN

Las Palmas

Pizza Week. LACAN edition

Pizza especial que irá cambiando cada día.

LE OTTO

Castelló de la Plana

Love for the slice

Durante los servicios, el maestro pizzaiolo Rino se detendrá en todas las mesas para explicar los secretos de la pizza.

LUNA ROSSA

Madrid

Pizza Fritta completa

Pizzas especiales.

MAMMA MÌ

Las Palmas

Mamma Mi' passione pizza al top

Inclusión de 4 nuevas pizzas a la carta.

MAXIMMUS

PIZZA

Sabadell

Menú Top Pizza 2024

Menú especial.

MECÀNIC PIZZA

Sant Cugat del Vallès

Lasarte en Mecànic

Pizza especial creada por Seewong Lee y Paolo Casagrande, chefs del restaurante Lasarte.

MORSO

PIZZA BAR

Madrid

Sapori d'Abruzzo

Degustación de dos variedades de pizza diferentes, elaboradas con ingredientes originarios de Abruzzo.

Pizza Week - Spain Edition 2024 14 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



NAP NEAPOLITAN AUTHENTIC PIZZA

Madrid

NAP TO NAP. Real Neapolitan Pizza & Real Neapolitan People

Pizza especial acompañada de una cerveza exclusiva, con Arte & Music Session.

NUOVA NAPOLETANA

Paracuellos de Jarama

Pezzo di Terra

Pizza especial.

ORO DI NAPOLI

Santa Cruz de Tenerife

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli, acompañadas de vinos canarios.

PARKING PIZZA

C/del Monte Esquinza - Madrid

La filosofía de Parking Pizza.

Encuentro con prensa en torno a la pizza y los vinos biodinámicos de Vi-Enology. Evento privado.

PIZZA RADICAL

Madrid

Pizza Drop & Spread The Sauce

Parte de la recaudación de la venta de pizzas irá destinada a la organización Patina y Vive.

PIZZERIA DA NANNI

Barcelona

Innovative Da Nanni

Pizza especial en colaboración con Giuseppe Scicchitano, del restaurante Innovative, que estará presente en Carrer de Manso.

PIZZERIA MARGHE 1899

Gerona

50 FLOWERS

Pizza especial *50 FLOWERS* y pizza *Temps des Flors*, elaborada junto con la chef Iolanda Bustos.

PIZZERIA PRIMAVERA

Fuengirola

Natural x Natural = Natural²

Menú especial acompañado de vinos naturales de la zona.

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

Explosión de sabores napolitanos en Pummarola

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo, en colaboración entre el maestro pizzaiolo Domenico D'Ario y el chef Raffaele Aurioso.

Pizza Week - Spain Edition 2024 14 DE MAYO

PIZZA
SPAIN
WEEK
MAY 11-18 2024

IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

TOP
PIZZA

RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

RUSTICA

NAPOLETANA

Cazalla - Sevilla

Un viaje por Italia desde el sur de España

Menú especial.

SANTA CHIARA

Palma de Mallorca

MALLORCA X NAPOLI

Selección de una serie de pizzas elaboradas con producto napolitano e ingredientes propios de Mallorca.

SARTORIA

PANATIERI

Barcelona

Sartoria Panatieri x WCK (World Central Kitchen)

Pizza especial *Sartoria Panatieri x WCK*, creada en colaboración con World Central Kitchen.

SICILIA

IN BOCCA

Santiago de Compostela

A Coruña

Pizza Fusión. La magia de unir Italia y Galicia en cada bocado

Se reinventa el menú del día, dando protagonismo a las pizzas napolitanas.

SICILIA

IN BOCCA

C/Juana de Vega - A Coruña

Pizzas y cocktails.

Selección de pizzas especiales, acompañadas de cocktails y maridaje con cervezas de cervecería artesanal gallega. Evento privado.

TRAFALGAR

COCKTAIL &

PIZZA CLUB

Barcelona

Pizza con Ratafía

Alquimia

Pizza especial creada en colaboración con Ratafía Alquimia.

VULCANICO

Las Palmas

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli.

Pizza Week - Spain Edition 2024 15 DE MAYO

PIZZA
SPAIN
WEEK
MAY 11-18 2024

IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

TOP
PIZZA

ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas. Un carnicero estará en ambos restaurantes explicando a los clientes curiosidades sobre los embutidos.

BALDORIA

Madrid

Menú I figli del Vesuvio

Menú especial a base de productos de las faldas del Vesuvio, acompañado de una selección de 3 de los vinos de Nicola Cannone.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti. Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los Borbones en l'Antica Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

DEMAIO

Bilbao

Pizzas con estrella

2 pizzas especiales creadas por los chefs Josean Alija y Jerónimo Pena.

FRATELLI

FIGURATO

Trattoria Popolare - Madrid

Viaje alrededor de las diferentes pizzas típicas del Sur de Italia.

Menú especial inspirado en las diferentes tipologías de pizza del sur de Italia.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

GROSSO

NAPOLETANO

En todos sus locales

Grosso Napoletano y la gastronomía española

Pizza especial.

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

Pizza Week - Spain Edition 2024 15 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



INFRAGANTI

Murcia

Edizzion Limitada

Carta especial con todas las pizzas de edición limitada que se han servido a lo largo de los 5 años de su historia en sus establecimientos de Alicante.

LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

LA PECORA

NERA

Rivas-Vaciamadrid

Pizza's around the world

Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

LACAN

Las Palmas

Pizza Week. LACAN edition

Pizza especial que irá cambiando cada día.

LE OTTO

Castelló de la Plana

Love for the slice

Durante los servicios, el maestro pizzaiolo Rino se detendrá en todas las mesas para explicar los secretos de la pizza.

LUNA ROSSA

Madrid

Pizza Fritta completa

Pizzas especiales.

MAMMA MÌ

Las Palmas

Mamma Mi' passione pizza al top

Inclusión de 4 nuevas pizzas a la carta.

MAXIMMUS

PIZZA

Sabadell

Menú Top Pizza 2024

Menú especial.

MECÀNIC PIZZA

Sant Cugat del Vallès

Lasarte en Mecànic

Pizza especial creada por Seewong Lee y Paolo Casagrande, chefs del restaurante Lasarte.

MORSO

PIZZA BAR

Madrid

Sapori d'Abruzzo

Degustación de dos variedades de pizza diferentes, elaboradas con ingredientes originarios de Abruzzo.

Pizza Week - Spain Edition 2024 15 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



NAP NEAPOLITAN AUTHENTIC PIZZA

Madrid

NAP TO NAP. Real Neapolitan Pizza & Real Neapolitan People

Pizza especial acompañada de una cerveza exclusiva, con Arte & Music Session.

NUOVA NAPOLETANA

Paracuellos de Jarama

Pezzo di Terra

Pizza especial.

ORO DI NAPOLI

Santa Cruz de Tenerife

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli, acompañadas de vinos canarios.

PIZZA RADICAL

Madrid

Pizza Drop & Spread The Sauce

Parte de la recaudación de la venta de pizzas irá destinada a la organización Patina y Vive.

PIZZERIA

DA NANNI

Barcelona

Innovative Da Nanni

Pizza especial en colaboración con Giuseppe Scicchitano, del restaurante Innovative.

PIZZERIA

MARGHE 1899

Gerona

50 FLOWERS

Pizza especial *50 FLOWERS* y pizza *Temps des Flors*, elaborada junto con la chef Iolanda Bustos.

PIZZERIA

PRIMAVERA

Fuengirola

Natural x Natural = Natural²

Menú especial acompañado de vinos naturales de la zona.

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

Explosión de sabores napolitanos en Pummarola

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo, en colaboración entre el maestro pizzaiolo Domenico D'Ario y el chef Raffaele Aurioso.

RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

Pizza Week - Spain Edition 2024 15 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



**RUSTICA
NAPOLETANA**
Cazalla - Sevilla
Un viaje por Italia desde
el sur de España
Menú especial.

SANTA CHIARA
Palma de Mallorca
MALLORCA X NAPOLI
Selección de una serie de
pizzas elaboradas con
producto napolitano e
ingredientes propios de
Mallorca.

**SARTORIA
PANATIERI**
Barcelona
Sartoria Panatieri x WCK
(World Central Kitchen)
Pizza especial *Sartoria
Panatieri x WCK*, creada en
colaboración con World
Central Kitchen.

**SICILIA
IN BOCCA**
Santiago de Compostela
A Coruña
Pizza Fusión. La magia de
unir Italia y Galicia en
cada bocado
Se reinventa el menú del día,
dando protagonismo a las
pizzas napolitanas.

**TRAFALGAR
COCKTAIL &
PIZZA CLUB**
Barcelona
Margarita con
Margherita + Pizza con
Ratafía Alquimia
Una combinación de las
mejores margaritas, la pizza
y el cocktail y pizza especial
en colaboración con Ratafía
Alquimia.

VULCANICO
Las Palmas
La Semana del Oro
Vulcanico
Pizzas creadas a cuatro
manos por los maestros
pizzaiolos de Vulcanico y Oro
di Napoli.

Pizza Week - Spain Edition 2024 16 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas.

BALDORIA

Madrid

Pizza a 4 manos con Pepe Cutraro

Pizza especial realizada a cuatro manos por Pepe Cutraro, del restaurante Pepe Paris, y Ciro Cristiano, chef de Baldoria.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti. Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los Borbones en l'Antica Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

DEMAIO

Bilbao

Pizzas con estrella

2 pizzas especiales creadas por los chefs Josean Alija y Jerónimo Pena.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

GROSSO

NAPOLETANO

En todos sus locales

Grosso Napoletano y la gastronomía española

Pizza especial.

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

INFRAGANTI

Alicante

Edizion Limitada

Carta especial con todas las pizzas de edición limitada que se han servido a lo largo de los 5 años de su historia en sus establecimientos de Alicante.

Pizza Week - Spain Edition 2024 16 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mammafiore

TOP PIZZA

LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

LA PECORA

NERA

Rivas-Vaciamadrid

Pizza's around the world

Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

LA PIZZERIA

Madrid

In bocca al lupo

Oferta de 2x1 en birra, consumiendo su pizza "In bocca al lupo".

LACAN

Las Palmas

Pizza Week. LACAN edition

Pizza especial que irá cambiando cada día.

LE OTTO

Castelló de la Plana

Love for the slice

Durante los servicios, el maestro pizzaiolo Rino se detendrá en todas las mesas para explicar los secretos de la pizza.

LUNA ROSSA

Madrid

Pizza Fritta completa

Pizzas especiales.

MAMMA MÌ

Las Palmas

Mamma Mi' passione

pizza al top

Inclusión de 4 nuevas pizzas a la carta.

MAXIMMUS

PIZZA

Sabadell

Menú Top Pizza 2024

Menú especial.

MORSO

PIZZA BAR

Madrid

Sapori d'Abruzzo

Degustación de dos variedades de pizza diferentes, elaboradas con ingredientes originarios de Abruzzo.

NAP NEAPOLITAN

AUTHENTIC PIZZA

Madrid

NAP TO NAP. Real Neapolitan Pizza & Real Neapolitan People

Pizza especial acompañada de una cerveza exclusiva, con Arte & Music Session.

Pizza Week - Spain Edition 2024 16 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



NAP NEAPOLITAN AUTHENTIC PIZZA

NAP Goya - Madrid

NAP TO NAP. Real Neapolitan Pizza & Real Neapolitan People

Evento privado para prensa y los compañeros participantes en Pizza Week.

NUOVA NAPOLETANA

Paracuellos de Jarama

Pezzo di Terra

Pizza especial.

ORO DI NAPOLI

Santa Cruz de Tenerife

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli, acompañadas de vinos canarios.

PIZZA RADICAL

Madrid

Pizza Drop & Spread The Sauce

Parte de la recaudación de la venta de pizzas irá destinada a la organización Patina y Vive.

PIZZERIA COSA

NOSTRA

Almería

Degustación de pizza con diferentes masas

Degustación de pizza con diferentes tipos de masa y productos autóctonos almerienses, coctelería y postres tradicionales.

PIZZERIA DA NANNI

Barcelona

Innovative Da Nanni

Pizza especial en colaboración con Giuseppe Scicchitano, del restaurante Innovative.

PIZZERIA MARGHE 1899

Gerona

50 FLOWERS

Pizza especial *50 FLOWERS* y pizza *Temps des Flors*, elaborada junto con la chef Iolanda Bustos.

PIZZERIA PRIMAVERA

Fuengirola

Natural x Natural = Natural²

Menú especial acompañado de vinos naturales de la zona.

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

Explosión de sabores napolitanos en Pummarola

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo, en colaboración entre el maestro pizzaiolo Domenico D'Ario y el chef Raffaele Aurioso.

Pizza Week - Spain Edition 2024 16 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

RUSTICA

NAPOLETANA

Cazalla - Sevilla

Un viaje por Italia desde el sur de España

Menú especial.

SANTA CHIARA

Palma de Mallorca

MALLORCA X NAPOLI

Selección de una serie de pizzas elaboradas con producto napolitano e ingredientes propios de Mallorca.

SARTORIA

PANATIERI

Barcelona

Sartoria Panatieri x WCK (World Central Kitchen)

Pizza especial *Sartoria Panatieri x WCK*, creada en colaboración con World Central Kitchen.

SICILIA

IN BOCCA

Santiago de Compostela

A Coruña

Pizza Fusión. La magia de unir Italia y Galicia en cada bocado

Se reinventa el menú del día, dando protagonismo a las pizzas napolitanas.

TRAFALGAR COCKTAIL & PIZZA CLUB

Barcelona

Pizza con Ratafía Alquimia + Minipizza Negroni + Campari Spritz = 10€

Pizza especial en colaboración con Ratafía Alquimia y entrada gratis al cine escogiendo la minipizza Negroni con Campari Spritz.

VULCANICO

Las Palmas

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli.

Pizza Week - Spain Edition 2024 17 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas.

BALDORIA

Madrid

Menú I figli del Vesuvio

Menú especial a base de productos de las faldas del Vesuvio, acompañado de una selección de 3 de los vinos de Nicola Cannone.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti.

Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los

Borbones en l'Antica

Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

DEMAIO

Bilbao

Pizzas con estrella

2 pizzas especiales creadas por los chefs Josean Alija y Jerónimo Pena.

FRANKIE GALLO

CHA CHA CHA

Frankie Raval - Barcelona

Pizza Unlimited Party

Pizza ilimitada en formato slice.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

GROSSO

NAPOLETANO

En todos sus locales

Grosso Napoletano y la gastronomía española

Pizza especial.

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por

Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

Pizza Week - Spain Edition 2024 17 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

SO P
PIZZA

LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

LA PECORA

NERA

Rivas-Vaciamadrid

Pizza's around the world

Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

LA PIZZERIA

Madrid

In bocca al lupo

Oferta de 2x1 en birra, consumiendo su pizza "In bocca al lupo".

LACAN

Las Palmas

Pizza Week. LACAN edition

Pizza especial en ambos restaurantes y un evento en torno a la música, cocktails y pizza en el local de la Plazoleta Farray.

MAMMA MÌ

Las Palmas

Mamma Mi' passione pizza al top

Inclusión de 4 nuevas pizzas a la carta.

MAXIMMUS

PIZZA

Sabadell

Menú Top Pizza 2024

Menú especial.

MORSO PIZZA

BAR

Madrid

Sapori d'Abruzzo

Degustación de dos variedades de pizza diferentes, elaboradas con ingredientes originarios de Abruzzo.

NAP NEAPOLITAN

AUTHENTIC PIZZA

Madrid

NAP TO NAP. Real

Neapolitan Pizza & Real

Neapolitan People

Pizza especial acompañada de una cerveza exclusiva, con Arte & Music Session.

NUOVA

NAPOLETANA

Paracuellos de Jarama

Pezzo di Terra

Pizza especial.

ORO DI NAPOLI

Santa Cruz de Tenerife

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli, acompañadas de vinos canarios.

Pizza Week - Spain Edition 2024 17 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



PIZZA RADICAL

Madrid

Pizza Drop & Spread The Sauce

Parte de la recaudación de la venta de pizzas irá destinada a la organización Patina y Vive.

PIZZERIA

DA NANNI

Barcelona

Innovative Da Nanni

Pizza especial en colaboración con Giuseppe Scicchitano, del restaurante Innovative.

PIZZERIA

MARGHE 1899

Gerona

50 FLOWERS

Pizza especial *50 FLOWERS* y pizza *Temps des Flors*, elaborada junto con la chef Iolanda Bustos.

PIZZERIA

PRIMAVERA

Fuengirola

Natural x Natural = Natural²

Menú especial acompañado de vinos naturales de la zona.

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

Explosión de sabores napolitanos en Pummarola

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo, en colaboración entre el maestro pizzaiolo Domenico D'Ario y el chef Raffaele Aurioso.

RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

RUSTICA

NAPOLETANA

Cazalla - Sevilla

Un viaje por Italia desde el sur de España

Menú especial.

Pizza Week - Spain Edition 2024 17 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore

SO P
PIZA

SANTA CHIARA

Palma de Mallorca

MALLORCA X NAPOLI

Selección de una serie de pizzas elaboradas con producto napolitano e ingredientes propios de Mallorca.

SARTORIA

PANATIERI

Barcelona

Sartoria Panatieri x WCK (World Central Kitchen)

Pizza especial *Sartoria Panatieri x WCK*, creada en colaboración con World Central Kitchen.

SICILIA

IN BOCCA

Santiago de Compostela

A Coruña

Pizza Fusión. La magia de unir Italia y Galicia en cada bocado

Se reinventa el menú del día, dando protagonismo a las pizzas napolitanas.

TRAFALGAR

COCKTAIL &

PIZZA CLUB

Barcelona

Pizza con Ratafía Alquimia

Pizza especial creada en colaboración con Ratafía Alquimia.

VULCANICO

Las Palmas

La Semana del Oro

Vulcanico

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli.

Pizza Week - Spain Edition 2024 18 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



ALIMENTARI

San Bernardo - Sevilla

Pizze e Vini d'Italia

Pizza especial acompañada de vinos locales.

ARALDO

Madrid

Semana de la Pizza

Verona-Madrid

Menú de pizzas elaboradas con 2 masas y embutidos de agricultores de los Pequeños Dolomitas.

BALDORIA

Madrid

Menú I figli del Vesuvio

Menú especial a base de productos de las faldas del Vesuvio, acompañado de una selección de 3 de los vinos de Nicola Cannone.

CRUEL PIZZA

Pineda de Mar

El Ritual

Menú especial creado en colaboración entre el chef Lluís Dagà, del restaurante L'Atelier Dagà & Clos y el sumiller Zeus Ponti. Acompañado de cerveza artesana local.

DA MICHELE

Barcelona/Badalona/Ibiza

La comida de Los

Borbones en l'Antica

Pizzeria Da Michele

Menú especial inspirado en el reinado de los Borbones en Nápoles.

DEMAIO

Bilbao

Pizzas con estrella

2 pizzas especiales creadas por los chefs Josean Alija y Jerónimo Pena.

GASPARIC

Gerona

Menú Pizza Week 2024

Menú especial maridado con Prescelto, un destilado de la propia masa de pizza.

GROSSO

NAPOLETANO

En todos sus locales

Grosso Napoletano y la gastronomía española

Pizza especial.

HUMO PIZZA

San Sebastián

Cerveza HUMO por Basqueland

Degustación de pizza en combinación con el lanzamiento de la nueva cerveza HUMO.

LA BALMESINA

Barcelona

Slow Food & La Balmesina

Carta de pizzas a 6 manos elaborada por Chiara Lombardi y Daniele Rossi de Slow Food BCN y Massimo Morbi, el chef de La Balmesina.

Pizza Week - Spain Edition 2024 18 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



**LA PECORA
NERA**
Rivas-Vaciamadrid
Pizza's around the world
Degustación de tres pizzas creadas a partir de platos típicos de Japón, España y Perú.

LA PIZZERIA
Madrid
In bocca al lupo
Oferta de 2x1 en birra, consumiendo su pizza "In bocca al lupo".

MAMMA MÌ
Las Palmas
**Mamma Mi' passione
pizza al top**
Inclusión de 4 nuevas pizzas a la carta.

**MAXIMMUS
PIZZA**
Sabadell
Menú Top Pizza 2024
Menú especial.

**MORSO
PIZZA BAR**
Madrid
Sapori d'Abruzzo
Degustación de dos variedades de pizza diferentes, elaboradas con ingredientes originarios de Abruzzo.

**NAP NEAPOLITAN
AUTHENTIC PIZZA**
Madrid
**NAP TO NAP. Real
Neapolitan Pizza & Real
Neapolitan People**
Pizza especial acompañada de una cerveza exclusiva, con Arte & Music Session.

**NUOVA
NAPOLETANA**
Paracuellos de Jarama
Pezzo di Terra
Pizza especial.

ORO DI NAPOLI
Santa Cruz de Tenerife
**La Semana del Oro
Vulcanico**
Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli, acompañadas de vinos canarios.

PIZZA RADICAL
Madrid
**Pizza Drop & Spread The
Sauce**
Parte de la recaudación de la venta de pizzas irá destinada a la organización Patina y Vive.

**PIZZERIA
DA NANNI**
Barcelona
Innovative Da Nanni
Pizza especial en colaboración con Giuseppe Scicchitano, del restaurante Innovative.

Pizza Week - Spain Edition 2024 18 DE MAYO



IN COLLABORATION WITH

Mampafiore



PIZZERIA PRIMAVERA

Fuengirola

**Natural x Natural =
Natural²**

Menú especial acompañado de vinos naturales de la zona.

PUMMAROLA

Barcelona/Ibiza

**Explosión de sabores
napolitanos en
Pummarola**

Menú especial inspirado en la región de Campania y Nápoles.

PUNTA

Barcelona

Mediterráneo

Menú degustación de pizzas elaboradas con ingredientes del Mediterráneo, en colaboración entre el maestro pizzaiolo Domenico D'Ario y el chef Raffaele Aurioso.

RIFUGIO

Madrid

Pizza con agua de mar

Venta de todas las pizzas a un precio fijo.

RUSTICA

NAPOLETANA

Cazalla - Sevilla

**Un viaje por Italia desde
el sur de España**

Menú especial.

SANTA CHIARA

Palma de Mallorca

MALLORCA X NAPOLI

Selección de una serie de pizzas elaboradas con producto napolitano e ingredientes propios de Mallorca.

SARTORIA

PANATIERI

Barcelona

**Sartoria Panatieri x WCK
(World Central Kitchen)**

Pizza especial *Sartoria Panatieri x WCK*, creada en colaboración con World Central Kitchen.

SICILIA IN BOCCA

Santiago de Compostela

A Coruña

**Pizza Fusión. La magia de
unir Italia y Galicia en
cada bocado**

Se reinventa el menú del día, dando protagonismo a las pizzas napolitanas.

TRAFALGAR COCKTAIL & PIZZA CLUB

Barcelona

**Pizza con Ratafía
Alquimia**

Pizza especial creada en colaboración con Ratafía Alquimia.

VULCANICO

Las Palmas

**La Semana del Oro
Vulcanico**

Pizzas creadas a cuatro manos por los maestros pizzaiolos de Vulcanico y Oro di Napoli.



GUÍA DE LAS MEJORES PIZZERÍAS DEL MUNDO 2024

50 Top Pizza Europa 2024

13 de mayo

Fundación Pablo VI, Madrid

50 Top Pizza 2024 - Global Partners





#50toppizza

www.50toppizza.com

info@50toppizza.com

