

Val di Cornia

PIZZA

Alta, bassa o croccante?
Ecco dove trovare la migliore pizza in Val di Cornia



BOTTEGHINO

CANNETO

Nel cuore del castello di Canneto ad accogliervi sarà la famiglia Maio. Diego, quando non suona la chitarra o non osserva le stelle prepara le loro deliziose pizze. Gigi serve ai tavoli sempre col sorriso e Rosella gestisce tutta la cucina dove prepara antipasti e dolci gustosissimi. La pizza è sottile, digeribile ma estremamente saporita. Le nostre preferite sono la Lucrezia e la Diego!



MALINDI

MARINA DI
CASTAGNETO

La location è la prima cosa che vi stupirà: sembra di entrare in un mondo incantato ricco di bei dettagli ed un'infinità di piante. Poi il menù: oltre alle pizze e agli imperdibili gin potrete leggere un piccolo trafiletto di ogni persona che lavora al Malindi. Uno spasso! La pizza? Napoletana!

DR DOVE AGRIPIZZA

MARINA DI
CASTAGNETO

Al Dr. Dove ogni ingrediente (locale) ha una ricerca accurata dietro: dalle acciughe della Tonnina ai frutti di capperi. Sedersi fuori immersi nella pineta è una gioia per gli occhi. Non mancate di assaggiare le loro birre artigianali: noi abbiamo provato quella alla canapa e ci è piaciuta moltissimo!

DELLA VAL DI CORNIA
*Piccola
Guida*

Il Rosetti è ormai un'istituzione: impasti fatti con farine d'eccellenza e lievito madre vivo. Se siete a passeggio in centro a Cecina non potete non fermarvi qui per una schiaccia farcita, un trancio di pizza o uno dei loro fragranti panini!

ROSETTI

CECINA

DELLA VAL DI CORNIA
Piccola Guida



RE E REGINA

VENTURINA

Il regno di Gabriele e Maria, una chicca nella Costa degli Etruschi. Una pizza leggera, grazie a farine a basse contenuto proteico ed una lavorazione speciale il “metodo Parisse”: un impasto che lievita fino a 72/98, con l’unico obiettivo di raggiungere la massima leggerezza e digeribilità. Gabriele ha addirittura creato un proprio forno insieme a IGF Fornitalia, che rispondesse alle sue esigenze!

DELLA VAL DI CORNIA
*Piccola
Quida*

BOTTEGA DANI

CECINA

Tra le migliori pizzerie d'Italia (78esimo posto nel 2022), andare a cena alla Bottega Dani è fare una vera e propria degustazione di sapori inediti. Dimenticatevi quello che tradizionalmente chiamate pizza e preparatevi ad un vero e proprio viaggio alla scoperta di nuove cotture, texture, consistenze e profumi. Imperdibile!

DELLA VAL DI CORNIA
Piccola
Guida



KAIKNA

PIZZAIOLO A DOMICILIO

Emeline e Jarno si spostano a casa tua o nella location del tuo evento per preparare sul posto la pizza fatta con lievito madre, il loro grano antico e prodotti del territorio. Emeline conduce un'infaticabile ricerca sui prodotti d'eccellenza e gli abbinamenti che vi stupiranno!

DELLA VAL DI CORNIA
Piccola Guida

MELOGRANO

SUVERETO

Nel cuore del borgo di Suvereto, il ristorante pizzeria Il Melograno propone ricette tipiche antiche e attuali del territorio con l'utilizzo di materie prime nostrali. Le pizze, con impasti semintegrali e ai cereali, sono proposte con i vari condimenti classici e alcune con le fantasie del pizzaiolo, utilizzando prodotti locali di prima qualità.

Hai trovato utile questo post?



Salva per dopo



Condividi



Commenta



Lascia un like

@lagualdavecchia

DELLA VAL DI CORNIA
*Piccola
Guida*

@lacasanelcastello