

In evidenza

# Le migliori pizzerie con delivery e take-away (agg. al 4 maggio)

di: Redazione

6 maggio 2020



Aggiornamento della nostra lista **TOP Pizzerie con servizio delivery**. Alla prima lista, pubblicata il 17 aprile (leggi qui) , abbiamo aggiunto

- Datterino – Messina (\*)
- Bella Napoli – Gela (CI) (\*)
- Villa Costanza – Palermo (\*)
- La Bufalaccia – Palermo
- Settepiù – Catania
- Settepiù – Nicolosi (CT)

- Le Due Sicilie – Barcellona P. di Gotto (ME)
- Polli, Sfizi & Calici – Palermo (\*\*)

(\*) in lista TOP

(\*\*) in lista Forni, Panifici e altro

---

## Le Pizzerie TOP

### Pizzeria Piano B

**Siracusa**, <https://www.facebook.com/PianoBSiracusa>

Maestro Pizzaiolo: Friedi Schmuck

Servizio: in proprio, tel. 093166851

Secondo l'opinione di pubblico ed esperti, la migliore pizzeria di Sicilia. Gli impasti sono in effetti eccellenti, le materie prime del topping da *out-standing-ovation*, gli abbinamenti pensati e tutti riusciti. Se non l'avete mai provata, non perdetevi tempo. Friedi Schmuck, patron e maestro pizzaiolo, è stato premiato da Gambero Rosso con "Tre Spicchi", il massimo riconoscimento per la guida alle migliori Pizzerie d'Italia 2020. Non solo come pizzeria: anche una sua pizza è stata premiata come la più buona d'Italia. Sul fronte vinicolo, tante le chicche per veri appassionati. Persino qualche bel Riesling!

### Pizzeria La Braciera

**Palermo**, <https://www.facebook.com/labracieraristorantepizzeria/>

Maestro Pizzaiolo: Daniele Vaccarella

Servizio: <https://www.socialfood.it>

È la punta di diamante delle pizzerie di Palermo e di Sicilia. Come Piano B di Siracusa, La Braciera è stata premiata da Gambero Rosso con "Tre Spicchi". Daniele Vaccarella è una autorità in materia. Tra le cose che ci hanno sorpreso di più la capacità di realizzare un imponente numero di pizze, centinaia in una stessa sera, tutte realizzate a perfetta regola d'arte. Per il servizio a domicilio è stata realizzata una linea apposita. In carta vini belle etichette delle migliori cantine siciliane.

### Pizzeria L'Orso

**Messina**, <https://www.facebook.com/orsomessina>

Maestro Pizzaiolo: Matteo La Spada

Servizio: <https://www.justeat.it/restaurants-lorso-messina>

L'abbiamo messa a terzo posto, ma L'Orso di Messina è per noi un *ex aequo* con le prime due. Non c'è dettaglio che non sia ossessivamente valutato, le pizze sono ricercate e perfettamente eseguite. Attendiamo impazientemente la riapertura, anche per assaporare una pizza con vista sullo *Stretto di Messina* presso la sede estiva Blanco (pizzeria & lido). I vini non mancano, anzi, attendiamo con fiducia la riapertura per chiacchierare amabilmente con il bravo sommelier.

### Archestrato di Gela

**Palermo**, <https://www.facebook.com/archestratodigelapalermo/>

Maestro Pizzaiolo: Pierangelo Chifari

Servizio: in proprio, tel. 0916258983, e Social Food (da giovedì 27 aprile)

Da circa un anno, Archestrato di Gela ha messo il turbo. Obiettivo? Quello di affermarsi come uno tra i migliori locali dell'Isola. Perché le pizze, in effetti, sono davvero squisite. Insomma. Non vediamo l'ora che riapra. Anche l'offerta vini è eccellente. Tra le migliori carte da pizzeria. Per onestà intellettuale dobbiamo precisare che è frutto di un confronto avvenuto nei mesi scorsi a seguito del quale sono state inserite etichette di assoluto valore.

### **Bella Napoli – NOVITA'**

Gela, <https://www.facebook.com/BellanapoliGela>

Maestro Pizzaiolo: Daniele Cacciuolo

Servizio: in proprio e dal 4 maggio take-away, cell. 3925715086

Nel centro cittadino, sul lungomare di Gela, è la pizzeria di Daniele Cacciuolo, titolare e pizzaiolo campano. Lo stile delle sue pizze è *napoletano* – visti i natali di Daniele era il minimo – la gestione è familiare, la ricerca di materie prime di ottimo livello. Tra le pizze, la Margherita con San Marzano e mozzarella fior di latte campana, la Bufalina con mozzarella di bufala di Battipaglia, la frita napoletana 2.0 con bufala affumicata, salsiccia dei Nebrodi, friarelli e pepe nero. Il delivery è iniziato qualche giorno fa; adesso, dal 4 maggio, è possibile ritirare in pizzeria.

### **Bioesseri**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/bioesseri.palermo/>

Mastro Pizzaiolo: Alessio Marchese

Servizio: in proprio, tel. 091765142 e Social Food, <https://www.socialfood.it/palermo/bioesseri>

Pizze eccellenti e non solo. Il locale è tra i più versatili della città, dalla colazione sino a sera. Qualche esempio del delivery? Arancinette al ragù di totano, Parmigiana di zucca con taleggio e nocciole, patate a spicchi, tartare di manzo, panelle, lime e sale nero, tagliata di seitan alla griglia. Tra i best-seller pizza? La Romana, con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto toscano DOP alla brace. Carta vini interessante con vini di ottimo rapporto prezzo-qualità.

### **Pizzeria Frida**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/fridapizzeria/>

Maestro Pizzaiolo: Antonino Di Blasi

Servizio: <https://www.socialfood.it/palermo/pizzeria-frida>

Dal centro storico a casa, le pizze di Nino Di Blasi sono un gioiellino di arte fornaia, tutte da provare. Prima di iniziare, antipastini misti, patatine fritte e insalate. Poi, la fantasia del maestro si celebra in varie forme, dai celebri *Vulcanotti*, ad esempio l'Etna, ai *Quadri*, ad esempio il Fuoco e Fiamme, ai *Rettangolari Gourmet*, come la Sicilia Bedda con mozzarella fiordilatte, capperi, filetti di tonno, limone, foglie di capperi di Pantelleria. Se non dovessero bastare, ci sono sempre le sottili "Romane". Sul fronte vini, i ragazzi del servizio in sala sono veri appassionati. Ma per questo dobbiamo aspettare la riapertura. Cogliamo l'occasione per salutarli con immenso affetto. Ci mancano tanto.

### **Pizzeria Tondo**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/Tondo-pizzeria-216237371907813/>

Mastro Pizzaiolo: Emanuele Ficarotta

Servizio: in proprio, tel. 091328254, Social Food

Alfredo Borghi, Orlando Billieri e Francesco Trapani hanno recentemente raddoppiato con il nuovo locale di Via Magliocco (purtroppo per adesso chiuso), che si aggiunge alla sede – in questo momento operativa con i domicili – di Piazza Florio. L'ultima pizza che abbiamo assaggiato, quella che vi consigliamo, ci ha letteralmente lasciato senza parole: "a Sciavata", con pomodoro "RossoSiculo" di Rinascita, formaggio Ragusano, alici di Cetara, cipolla rossa di Tropea e mollica di pane fresco. Segnaliamo anche le pizze fritte, davvero ottime.

### **Pizzeria Tredicisette**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/tredicisette/>

Mastro Pizzaiolo: Marco Mammo Zagarella

Servizio: Social Food <https://www.socialfood.it/palermo/tredicisette>

Il cambio di passo è avvenuto nel giugno scorso. Da allora Tredicisette è una tra le pizzerie con le variazioni di "Margherita" più ricercate e più interessanti di Sicilia. Tra queste: la Italiana, la Datterino e la Regina Margherita. Tutte da provare. Carta vini interessante. Materie prime di grande qualità. Qualche bella etichetta in carta vini, non tante, ma scelte sicure tra produttori seri e fidati.

### **Pizzeria Villa Costanza – NOVITA'**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/ristorantevillacostanza>

Servizio: in proprio, tel. 091 547027, e Social Food; menù online <https://www.villacostanza.com/consegna-a-domicilio>

Maestri Pizzaioli: Maurizio e Samuele Battaglia, Marco Bianco

Dal 1 maggio Villa Costanza ha riaperto con *delivery*; dal 4 maggio è possibile anche il take-away. La ricerca della qualità è tra i primi obiettivi di *Costanza* e *Marco Durastanti*. Il vino, tra le altre cose, è prodotto con le uve delle proprie vigne, in collaborazione con la cantina **Todaro**. C'è anche la linea birre – una beer firm in collaborazione di Chinaschi – e ortaggi e verdure del proprio orto per un utilizzo del 60% circa del fabbisogno totale.



Tra gli antipasti, patate fresche fritte con buccia (comprese di ketchup autoprodotta a base di pomodoro di Camporeale e maionese veg con curcuma), polpette di sarde con marmellata agli agrumi, crocchette di baccalà cacio e pepe. Le farine sono dell'azienda Riggi, lievitazione naturale con pasta madre (fresco liquido), **regalato nello stesso delivery (!)** con tanto di istruzioni per l'uso in casa. La lista delle pizze è grande, la troverete online all'indirizzo di sopra. Tre le sezioni/categorie: pizze "Classic", pizze "dall'Orto", pizze "Slow" e pizze "VEG". Per fare qualche esempio, la *Crudo Madonita*, con Pomodoro di Camporeale, bufala DOP, crudo siciliano, olio evo, basilico; la *Erbe Spontanee*, con mozzarella di bufala affumicata, erbe spontanee, mandorle bio di Baucina, olio evo, basilico; la *Nebrodi*, con farina di grano duro siciliano bio Tumminia, bufala affumicata, lardo di suino nero dei Nebrodi, noci, miele di ape nera sicula olio evo e basilico; la *Marghe Veg*, con pomodoro di Camporeale, mozzarella, olio evo, basilico.

### **Pizzeria Cutilisci**

**Catania**, <https://www.facebook.com/cutilisci.catania>

Servizio: <https://www.foodys.it/catania/i-nostri-ristoranti/cutilisci-19>

Mastro Pizzaiolo: Lucky Laxman

Cutilisci è una di quelle pizzerie che vorremmo tornare a frequentare prima possibile: nel cuore di Catania, quel porticciolo, quei tavolini in piazzetta e quella veranda all'aria sono a dir poco deliziosi. Le pizze non sono da meno. Prodotti biologici, lievitazioni e maturazioni lunghe, con lievito madre, la rendono tra le più buone e digeribili di tutta la Sicilia ionica. Carta vini con qualche buon "naturale".

### **Pizzeria Squib, Pizza & More**

**Catania**, <https://www.facebook.com/squibpizzeria/>

Mastro Pizzaiolo: Mario Catania

Servizio: a partire da maggio, tel. 095.312250

Da pizzeria emergente, Squib è diventata in poco tempo un locale di riferimento per gli appassionati della pizza. Ad effettuare gli impasti è personalmente uno dei titolari, Mario Catania. Il servizio a domicilio non è ancora pronto, partirà tra due settimane circa.

### **Datterino – NOVITA'**

**Messina**, <https://www.facebook.com/datterinomessina>

Servizio: menù pizze delivery (clicca qui); ordini e prenotazioni ai numeri tel.090 9214219 – 334 3219314 (anche whatsapp); oppure scegli di ordinare con [www.mylillo.it](http://www.mylillo.it)

Normalmente adatto a gioiosi gruppi numerosi e/o famiglie, tra i migliori grill restaurant della città, Datterino è anche una pizzeria di qualità che offre – in questo difficile frangente – delivery con due tipologie di impasti: la semplice e la 7 cereali. Il menù è online, vedi sopra. Tra le pizze, la Margherita, la Norma, la Mortazza, la Bronte, la Salsiccia & friarielli. A contorno tre tipi di patate fritte, tutte molto golose. La carta vini è monumentale, per leggerla ci vogliono almeno 10-15 minuti. Meglio chiamare per consigli diretti.

## **Forni, Panifici & altro**

### **Panificio Guccione**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/PanificioGuccione/>

Maestro panificatore: Ottavio Guccione

Servizio: in proprio, anche con POS, tel. 091 346030

L'ascesa di Ottavio Guccione è stata inarrestabile. Nel giro di qualche anno il forno di Ottavio Guccione di Via Pipitone Federico – aperto dall'alba sino alle 19.00 (in tempi normali sino alle 20.30) – ha letteralmente modificato lo scenario dell'offerta in città. Pane nero, tipo Castelvetro, pagnotte a lievitazione naturale, pizze e biscotteria, non trovano rivali. Il forno è aperto al normale servizio vendita, il delivery è gestito in proprio anche con POS.

### **Panificio Laganà**

**Messina**, <https://www.facebook.com/panificiolagana/>

Maestro panificatore: Natale Laganà

Servizio: [www.mylillo.ite](http://www.mylillo.ite) [www.mooveat.it](http://www.mooveat.it)

Moderno e centrale, il forno di Natale Laganà, a Messina in via Garibaldi 268, lavora a ciclo continuo.

Instancabilmente. Troverete di tutto: pane, pizze, arancini al ragù, focacce messinesi e pasticceria tradizionale.

Da segnalare le pagnotte e i filoni di grano duro, di Tumminia, le scagliozze di mais, pitoni con scarola, acciuga e tuma, grissini. Tra la biscotteria tradizionale, 'nzuddi, piparelli e nipitiddata.

### **Polli, Sfizi & Calici – NOVITA'**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/Polli-Sfizi-Calici-107155077356805>

Servizio: in proprio, tel. 0916537155 – 3203389832 – 3896539155

Responsabile: Benny Trinca

Avviata da qualche mese, in area residenziale cittadina (via E. Restivo, a metà strada tra via De Gasperi e Viale Lazio), è la nuova scommessa della famiglia Trinca. L'offerta è varia, include un girarrosto per polli (italiani, allevati all'aperto, senza uso di antibiotici o mangimi OGM, e da filiera integrata), la pizzeria, la rosticceria, il bar, un servizio ristorazione con buona lista bevande e piccola carta vini. Tutte le materie prime sono ponderate, le farine utilizzate sono le Caputo blu a lunga lievitazione. Dal 16 aprile è ripartito il servizio a domicilio, da oggi è possibile il take-away diretto. L'attesa avviene sotto un ampio porticato, all'aperto, fuori dal locale.

*FP*

---

(in collaborazione con Pizza & Protagonisti)

### Pizzerie in Sicilia

#### **Agrigento**

Pizzeria Sitari – Villaggio Mosè, <https://www.facebook.com/pizzeriasitarisorcefamil/>

Pizzeria Thats Amore – Raffadali, <https://www.facebook.com/thatsamoreraffadali/>

#### **Caltanissetta**

Bella Napoli – Gela

<https://www.facebook.com/BellanapoliGela>

Pizzeria Antico Mulino – Valledlunga Pratameno

<https://www.facebook.com/anticomulinogervasifamil/>

Pizzeria Chichibio – Mussomeli

<https://www.facebook.com/NewChichibio/>

Pizzeria 360 gradi – Delia

<https://www.facebook.com/360gradipizzeria/>

#### **Catania**

Pizzeria Gisira – Catania, <https://www.facebook.com/Gisira/>

Pizzeria Frumento – Acireale, <https://www.facebook.com/frumentoacireale/>

Pizzeria La bottega di Crescenzo – Giarre, <https://www.facebook.com/labottegadicrescenzo>

Ristorante Pizzeria Piaciri – Grammichele, <https://www.facebook.com/Piaciri-Osteria-e-Pizza-228726377269052/>

Pizzeria Cortile Siciliano – Tremestieri Etneo, <https://www.facebook.com/CortileSicilianodiTremestieriEtneo/>

Settepiù – Catania, <https://www.facebook.com/settepiunicolosi>

Settepiù – Nicolosi, <https://www.facebook.com/settepiunicolosi>

### **Messina**

Datterino – Messina, <https://www.facebook.com/datterinomessina>

Pizzeria Basilico' – Messina, <https://www.facebook.com/PizzeriaBasilicoMessina/>

Pizza Sprint – Messina, <https://www.facebook.com/pizzasprintmessina>

Pizzeria Salvo – Messina, <https://www.facebook.com/pizzeriasalvomessina/>

Acqua e Farina – Milazzo, <https://www.facebook.com/acquaefarinamilazzo>

Ristorante Il Focolare – Montalbano Elicona, Corso P. pe Umberto 46

Pizzeria A18 Sottozero – Roccalumera, <https://www.facebook.com/A18Sottozero/>

Le due Sicilie – Barcellona P. di G. – <https://www.facebook.com/Pizzerialeduesicilie>

### **Palermo**

Pizzeria La Bufalaccia – Palermo, <https://www.facebook.com/LaBufalaccia>

Villa Costanza – Palermo, <https://www.facebook.com/ristorantevillacostanza>

Pizzeria Mastunicola – Palermo, <https://www.facebook.com/mastunicolapa/>

La Tramontina – Palermo, <https://www.facebook.com/latramontinapizzeria/>

Pizzeria Polleria Coccodè – Palermo, <https://www.facebook.com/polleriacoccode>

Pizzeria Balata – Palermo, <https://www.facebook.com/Balatasicilianexperience/>

Pizzeria Carmen Museum – Palermo, Via Evangelista Torricelli 20, tel. 0916819292

Basilicò, Pizza & Brace – Cinisi, <https://www.facebook.com/basilico.pizzeria.cinisi/>

Rusticò, Pizzeria Steakhouse – Terrasini, <https://www.facebook.com/rusticosteakhousepizzeria>

### **Ragusa**

American Bar – Ispica, <https://www.facebook.com/ArmeniaBruno/>

Capriccio – Ispica, <https://www.facebook.com/capriccioispica/>

Convivio – Modica, <https://www.facebook.com/conviviomodica/>

### **Siracusa**

Anema e Core – Ortigia, Siracusa, <https://www.facebook.com/animaecoreortigia>

A Massaria – Augusta, <https://www.facebook.com/AmassariaSicily/>

Pizzeria Agorà – Solarino, <https://www.facebook.com/agorasolarino/>