

Nuova apertura per Diego Vitagliano: la pizza in teglia arriva a Napoli

18 Novembre 2025

di Redazione



NAPOLI – **Diego Vitagliano** non si ferma più. Dopo la nuova apertura a Roma, il pluripremiato maestro pizzaiolo napoletano – n.2 50 Top Pizza Italia 2025 e Tre Spicchi Gambero Rosso – annuncia un importante new entry nella scuderia '10 Diego Vitagliano Pizzeria', il suo brand in fortissima espansione.

Il 18 novembre 2025 apre '10 Diego Vitagliano in teglia', nel cuore della sua amata Napoli. Una nuova apertura 'diversa', tutta dedicata allo street food: pizza in teglia accompagnata dai suoi iconici fritti. Sicuramente una sorpresa per un pizzaiolo come lui che ha saputo divulgare al meglio, e continua a farlo con grandi risultati, il 'credo' della pizza tonda napoletana contemporanea, e che oggi decide di cimentarsi con una nuova tipologia d'impasto, diversa dalla tradizione napoletana.

Ma per chi conosce bene Vitagliano, questo approccio non è una novità: Diego negli anni, grazie ad un grande lavoro di ricerca, ha sempre proposto in tutte le sue pizzerie diversi

impasti (oltre alla pizza napoletana contemporanea, quella scioglievole dal cornicione ben pronunciato), dall'ormai iconica 'pizza croccante' (che è stata una bella sfida per una pizzeria napoletana) alla 'rustichella' (simile ad una tona romana crunchy), senza dimenticare il senza glutine. Il tutto con grande spirito innovativo, sempre con grande attenzione alla salubrità del prodotto e alla sua digeribilità. Un grande lavoro per andare sempre più incontro ai desideri e alle esigenze del cliente, che ha reso la pizza ancora più inclusiva.

Dunque una nuova sfida per Diego Vitagliano, che commenta così l'avvio di questo nuovo importante progetto: "Nonostante i grandi risultati raggiunti, mi piace continuare a mettermi in gioco e misurarmi con nuovi progetti sfidanti. '10 Diego Vitagliano in teglia' è una nuova apertura incentrata sullo street food, con al centro cibo goloso da mangiare velocemente. In questo momento la pizza in teglia sta vivendo un grande momento di evoluzione e rinascita, e quindi, come ho fatto con la tonda napoletana, desidero dire la mia anche su questo prodotto, facendo avvicinare i napoletani ad un format diverso rispetto ai locali tradizionali di street food napoletano".

10 Diego Vitagliano in teglia è la quinta apertura del maestro pizzaiolo napoletano, che si affianca alle quattro sedi di 10 Diego Vitagliano Pizzeria già presenti in Campania (Napoli Santa Lucia, Napoli Bagnoli, Pozzuoli) e a quella recentissima di Roma.

Il nuovo locale

10 Diego Vitagliano in teglia apre le porte il 18 novembre 2025 alle ore 18,30. Siamo nel cuore di Napoli, nel suo meraviglioso centro storico, precisamente in via Toledo 367, una delle vie più famose della città, nella parte che affaccia direttamente su Piazza Carità. Come tutti locali di Diego Vitagliano, l'ambiente è dallo stile moderno ed elegante, pulito ma senza rinunciare all'atmosfera accogliente, dai colori tenui tra il grigio e il marrone. Il protagonista è il grande bancone, dai profili in legno e con sopra il logo del brand. Come ogni locale di pizza in teglia che si rispetti, non ci saranno tavoli ma solamente grandi mensole snack con sgabelli.

Le pizze sono in pieno stile Vitagliano: leggere come nuvole all'interno e super croccanti al morso, impreziosite da golosi topping creativi. E poi ci saranno i fritti, come l'iconico 'Spaghetto di Mezzanotte', la frittatina di spaghetti, aglio, olio evo, peperoncino, besciamella, crumble di frutta secca e corn flakes.