

the top PIZZA

DECIDE TÚ ~~QUIÉN TIENE~~
la mejor pizza

MÁS DE **50** tipos de
PIZZAS

19 al 29
MAYO



POR SÓLO
\$5.990

CMR
Falabella

DÉBITO
Falabella

\$4.990

* solo en compra presencial

www.thetop.cl
@thetopchile





**PIDE
AQUÍ**



**VOTA
AQUÍ**

RM

the [★]top PIZZA



@depuramadre_ con “La Consentida” y su opción veggie “Caprese”

La Consentida: Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, Jamón artesanal, tomates cherry, albahaca, pesto.

Caprese: Salsa de tomate, mozzarella , tomates cherry, albahaca y pesto. (Puedes pedirla con opción vegan)

Camino El Rodeo 12850 (Espacio Urbano), Lo Barnechea

Consumo y retiro en el local, delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@il.vicino con “4K” y su opción vegan “San Genaro”

La 4K, es una de las pizzas más apetecidas en la pizzería @il.vicino, horneada en un horno marana forni giratorio único en Chile.

San Genaro (Vegan): Base de salsa pomodoro, mozzarella vegana, tomates cherry y pesto.

Nueva Los Leones 50, Providencia

Consumo y retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@trecopizza con “Pizza Española” y su opción veggie “Pizza Vegetariana”

Pizza Española: Pizza de larga fermentación horneda en tan solo 60 segundos! un imperdible de la pizza napolitana en santiago.

Pizza Vegetariana: 2 cm de Rica Masa Artesanal de Receta Italiana, alta hidratación y fermentación en frío, con Salsa Pomodoro y Queso Mozzarella. Tomate Cherry, Champiñones, Cebolla morada, Granos de Choclo, Pimentón Verde, Alcachofas y Aceitunas negras en rodajas.

Av. Vicuña Mackenna 665 (Tottus), local 10 (Don Pretzel), Santiago

Consumo y retiro en el local, delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@baza_restaurante con “Margarita” y su opción veggie “Veggie”

Margarita (29cms): Masa sin gluten, salsa pomodoro, mozzarella fresca y albahaca.

Veggie (29cms): Masa sin gluten, salsa pomodoro, mozzarella, cebolla, berenjenas y zapallitos.

Av. Pdte. Kennedy Lateral 9001, Las Condes

Exclusivo delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@400pizzeria con “Diavola 400” y su opción vegan “Vegan 400”

Diavola 400: Salsa Pomodoro pelatti de puglia, Mozzarella fior di latte, Aceitunas de til til , Salame Picante, Fetas de Grana Padano DOP, Albahaca.

Vegan 400: Salsa Pomodoro pelatti de puglia, Albahaca, Tomate cherry orgánico, Aceitunas de til til, Orégano, Aceite de ajo Chilote confitado , Pimienta negra.

Abadia 18, Las Condes

Consumo y retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@duploz.cl con “Barby” y su opción vegan “Duploz Vegan”

Barby: Masa fresca ultra delgada, salsa pomodoro Duploz, queso mozzarella, Pollo, cebolla y salsa BBQ.

Vegan Duploz: Masa fresca ultra delgada, Salsa pomodoro + Vegan mozzarella, pimentones, cebolla y champiñones.

Av. El Bosque Nte. 0226, Las Condes

Consumo y retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@almacendepizzascl con "Napolitana a los dos ajos"

Pizza de 8 porciones, mozzarella, salsa de tomates, tomates asados, tomates cherries, ajo blanco y ajo negro, aceitunas marinadas.

Nueva los leones 30, cocina 3, Providencia

Retiro en el local y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@pizzeriacapri_ con “Marcella” y su opción veggie/vegan “Zucca e Verdure”

Marcella: Nuestra nueva pizza para THE TOP, Base de Pomodoro Italiano, Mozzarella Fior di Latte, Rúcula Fresca, Queso Azúl, Jamón Pierna y Aceite de Oliva.

Zucca e Verdure: Atrevete a probar algo nuevo! Innovación pura con nuestra pizza base de Zapallo, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Berenjena Grillada, Tomate Cherry y Aceite de Oliva. (Puedes pedirla como opción vegana)

Geronimo de alderete 1423, Vitacura

Retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@mattrepizza.cl con “Pizza Austral”

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pera caramelizada y queso roquefort

Lo Barnechea 1293, Lo Barnechea

Retiro en el local, delivery propio y delivery por
@pedidosya.cl

the top PIZZA



@deseablepizza.cl con "Pizza Austral"

Pizza de masa madre, con base en salsa napolitana, queso mozzarella, cebolla caramelizada, pimentón rojo, queso de cabra y albahaca fresca.

Jose Pedro Alessandri 821, Local 23-24, Ñuñoa

Retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@labufala.cl con “Barbarella”

La pizza está hecha con masa con 65% de hidratación, fermentada en frío por 72 horas. El relleno es base tomate San Marzano y arriba va queso mozzarella Fior di latte, una pizca de queso pecorino Romano, tomates cherry ligeramente deshidratados y confitados, cebollín y se completa con un toque de pesto de albahaca.

Vitacura 3708, Vitacura

Consumo y retiro en el local, delivery propio

the top PIZZA



@pizzeriaitaliastgo con “Boscaiola” y su opción veggie “Tartufo”

Nuestra auténtica pizza Boscaiola con masa delgada a la piedra, madurada por 48 horas, acompañada con champiñones parís y pepperoni americano

Tartufo: Nuestra tradicional masa delgada a la piedra, madurada por 48 horas cubierta de mozzarella, setas y para un toque más auténtico, trufa italiana.

Manuel Montt 1046 Providencia

Consumo y retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@segretapizzeria con “Infallibile” y su opción veggie “Tenuta”

Infallibile: Pomodoro, Doble Mozzarella y Doble Salame Italia Tostado.

Tenuta: Pizza de Pomodoro, Mozzarella, Portobellos, Aceite de Trufa Negra, Queso Parmesano Grana Padano D.O.P Denominación de Origen Protegida.

Las Hualtatas 7324, Vitacura

Retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@sevenpizza.cl con “Mechad A Trois” y su opción veggie/vegan “La Margot”

Mechad A Trois: En esta deliciosa pizza, la salsa de tomate italiano, el queso mozzarella y la carne mechada hacen el amor con Tomates Cherrys frescos y pimentones recién cortados.

La Margot: Por que en lo simple está lo extraordinario, puedes disfrutar de esta perfecta combinación de salsa de tomate italiano, buena mozzarella, tomates cherrys y pesto artesanal. También tienes la opción de pedirla con nuestro cremoso y delicioso queso mozzarella vegano.

Buenos Aires 401, Recoleta
Pasaje República 2275, Local 2. Santiago Centro
Lo Fontecilla 101, Local 7. Las Condes
Encomenderos 106, Local 1A. Las Condes
Diagonal Oriente 1310, Local 2, Providencia

Consumo en solo en local Lo Fontecilla, retiro en locales, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@streetpizzacl con "Top Pepperoni:" y su opción veggie/vegan "Napolitan Veggie"

Top Pepperoni: Pizza Estilo New York, con toque Napolitano, Masa Madurada, Salsa Pomodoro Italiano Street, Queso Mozzarella, Pepperoni Americano, Toque de Jamón Artesanal y Orégano.

Napolitan Veggie: Pizza Estilo New York, con toque Napolitano. Masa Madurada, Salsa Pomodoro Italiano Street, Queso Mozzarella En base a Coco, Tomate, Aceituna Negra y Orégano.

Ambas Pizzas Compiten en tamaño único Familiar de 35cm

La comuna #5391, Lo Prado
Santa Elena #1579, Santiago Centro

Retiro en locales, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl (Solo sucursal Lo Prado)

the top PIZZA



@tomasavitacura con "Dark forest" y su opción veggie/vegan "Dark forest vegetariana"

Dark forest: Carne premium, hojas de rúcula, tomate, champiñones salteados en reducción de cerveza negra y crema de pimientos asados.

Dark forest vegetariana: hojas de rúcula, tomate, champiñones salteados en reducción de cerveza negra y crema de pimientos asados.

Avenida Vitacura 4085, Vitacura

Consumo y retiro en el local.

the top PIZZA



@manosdemonje.cl @manosdemonjevina con “Del Monje” y su opción veggie “Del Huerto”

Del Monje: Masa a la piedra - Base de salsa / Queso
Champignon / Salame / Tomate”.

Del Huerto: Masa a la piedra - Base de salsa / Queso
Pimentón / Aceitunas / Palmitos.

Mariano Sanchez Fontecilla 12046, Peñalolen
San Martin 570 local FGH, Viña del Mar

Retiro en locales y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@sportcafechile con “Prosciutto Cotto” y su opción veggie “Margarita”

Prosciutto Cotto(29cms): Pomodoro, mozzarella, jamón pierna y orégano.

Margarita (29cms): Pomodoro, mozzarella, albahaca fresca y orégano.

Av. Apoquindo 4761, Las Condes

Consumo y retiro en locales, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@trattoriaritachile con “Mia Italia (29cms)” y su opción veggie “Mia Italia”

Prosciutto Cotto(29cms): Pomodoro, mozzarella, jamón pierna y orégano.

Mia Italia (29cms): Tomates cherry asados en aceite de oliva, pomodoro, queso mozzarella y terminado con albahaca fresca.

Av. Apoquindo 4761, Las Condes
Av. Kennedy 9001, Las Condes
Av. Kennedy 5413, Las Condes
San Francisco 363, Santiago

Consumo y retiro en locales, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl (Disponibilidad según local)

the top PIZZA



SANTIAGO



Banco Falabella



PedidosYa



@waldoscl con "Blue Carmenere "

Una pizza de espíritu clásico italiano , con leudado de 72 hrs , estirada a mano y horneada a alta temperatura . En ingredientes una base de salsa pomodoro, mezcla de quesos, azul , mozzarella y parmesano, terminado con un toque cebolla caramelizada al carmenere. Esta pizza pretende tener una fusión entre la esencia italiana y el corazón del espíritu vitivinícola chileno.

Nueva de Lyon 45 - 7L, Providencia

Consumo y retiro en locales, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@pizzariochile con “Pepperoni + Pancetta Blu” y su opción veggie “Margherita + Fiorella”

Pepperoni + Pancetta Blu: 4 cortes sobre nuestra exquisita masa estilo romano: dos de la clásica Pepperoni (salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni y orégano) y dos Pancetta Blu (salsa pomodoro, mozzarella, panceta, cebolla y queso azul).

Margherita + Fiorella: 4 cortes para los amantes de las verduras: dos de nuestra amada Margherita (salsa pomodoro, mozzarella, tomate cherry, orégano y albahaca) y dos de la colorida Fiorella (salsa pomodoro, mozzarella, pimentón asado, cebolla morada, aceitunas y albahaca).

Av. Pedro de Valdivia 335, Providencia

Consumo y retiro en locales, delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@luigis_pizza_cl con "Peppoliva"

Este año, el sabor italoamericano de Luigi's Pizza & Pasta Factoría se suma a la cuarta versión de The Top Pizza con nuestra inigualable Pizza Peppoliva Estilo New York, Mozzarella, pepperoni, aceitunas y cebolla caramelizada en masa a la piedra de 33 cm.

Av. Tabancura 1108, Vitacura.

Consumo y retiro en locales, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@casa.albba con "Pizza Caprichosa de la casa" y su opción veggie "Pizza Agustina"

Caprichosa de la casa: Pomodoro 100% Italiano, Queso Mozzarella, Laminas de Jamón Ahumado elaboración artesanal, champiñón paris, Alcachofas asadas y conservadas en aceite de oliva, orégano fresco.

Agustina: Pesto de albahaca, salsa besciamella al parmesano, espinacas baby, queso de cabra, champiñón paris y tomates secados en horno.

Caletera 5 sur km 41, Paine
Villaseca 458, Buin

Consumo y retiro en locales, delivery propio

the top PIZZA



@pizzoas con “Jacinta” y su opción veggie “Coromoto”

Jacinta: Base de salsa artesanal de tomates, queso mozzarella, carne mechada, pimentón, cebolla y choclo.

Coromoto: Pizza de tamaño 32cm, a base de salsa artesanal de tomates, queso mozzarella, champiñon, aceituna, choclo, pimentón, cebolla, salsa pesto (opcional).

Sta Magdalena 51, local 7, Providencia

Consumo y retiro en locales, delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@mazarola con "Pizza Peralta"

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, queso camembert, cebolla caramelizada y chutney de pera.

Av La Dehesa 181, local 1 y 2, Lo Barnechea

Consumo y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@muzio.cl con “Blu Bacon” y su opción veggie “Portobello”

Blu Bacon: Pomodoro, mozzarella, cebolla morada, tocino, queso azul.

Portobello: pomodoro , mozzarella , champiñón portobello y Paris, ricotta, ciboulette y toque de aceite de trufa.

Carlos Peña Otaegui 11900, Local 2, Las condes

Retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@partisanospizzeria con “Bacon and Celery love” y su opción veggie “Red Wine”

Bacon and Celery love: crujiente masa madre a la piedra estilo Romano, salsa pomodoro casera, queso mozzarella, tocino ahumado, cebolla morada y refrescante Topping de salsa de apio.

Red Wine: crujiente masa madre a la piedra estilo Romano, salsa pomodoro casera, queso mozzarella, tomates cherry confitados, queso crema y pesto genovés de albahaca, oliva y especias, con reducción de vino tinto carmenere.

Los Aliagas 809, Ñuñoa

Consumo y retiro en el local, delivery propio y delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@romanipizza con “Pizza Genovesa” y su opción veggie “Pizza Basil”

Pizza Genovesa: Deliciosa, suave y crocante masa bañada en salsa pomodoro y queso mozzarella tradicional, rodajas de Pepperoni, aceitunas negras, orégano y líneas de nuestra exquisita salsa pesto Genoves (albahaca, aceite de oliva y especias).

Pizza Basil: Deliciosa, suave, vegana y crocante masa bañada en salsa pomodoro y queso mozzarella vegano, rodajas de tomate, Champiñones parís, orégano y líneas de nuestra exquisita salsa pesto Vegana (albahaca, aceite de oliva y especias).

Los Piñones 33, Providencia

Consumo y retiro en el local, delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@porcapizzeria con “La Parrillera” y su opción veggie “La Top”

La Parrillera: Mozzarella, cebollin asado, longaniza, chimichurri.

La Top: Salsa de zucchini asado, mozzarella, cebolla morada, chimichurri.

Alonso de Cordova 5320, local 15 A, Las Condes

Consumo y retiro en el local, delivery por @pedidosya.cl

the top PIZZA



@testardos.pizza con “Don Enzo” y su opción veggie/vegan “Margarita”

Don Enzo: Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte y Aceite de Trufa Blanca.

Margarita: Salsa de tomates, Mozzarella Fior di Latte, Albahaca Fresca y Aceite de Oliva Extra Virgen Del Valle del Maule
(Disponible versión Vegana)

Antonio Varas 1468, Local 1, Providencia, Santiago.
Av. Borgoño 14650, Local 1, Reñaca, Viña Del Mar.

Consumo y retiro en el local, delivery propio