

## Menu sushi

**Il pesce fresco del vecchio e il mare incontra il sushi.  
Ecco a voi la nostra proposta di uramaki della settimana  
8 pezzi per uramaki**

### **Sake cheese**

Salmone, avocado e cream cheese ( 3,5,6/7)

**€12**

### **Spicy tuna**

Tonno, avocado, katsuobushi e spicy mayo (5,6,14)

**€14**

### **Ebiten**

Gambero panko , avocado e salsa teriyaki (6,7,8,9,14)

**€15**

### **Uramaki Miura**

Salmone cotto e avocado, philadelphia, cipolla fritta e teriyaki (3/5/7/9)

**€15**

### **California roll**

Polpa di granchio, avocado, cetrioli, sesamo e maionese giapponese(5,6,7,8,9,14)

**€16**

### **Yaki sake**

Salmone e avocado con copertura di salmone e maionese alla yakiniku (5,6,7,14)

**€17**

### **Dijone**

Tonno e avocado con copertura di tonno ,cream cheese alla senape e cracker di riso  
(3,5,6,7,11)

**€18**

50  
TOP  
PIZZA

GUIDA ALLE MIGLIORI  
PIZZERIE DEL MONDO



# 50 TOP PIZZA ITALIA 2025

48°

CLASSIFICATO

# Il Vecchio e il Mare

Firenze - Toscana



1893  
*Ferrarelle*  
L'EFFERVESCENTE NATURALE



1810  
**ZUCCHI**  
OLEIFICIO STORICO  
*Professional*



SALUMI  
**COATI**

**SB**  
Sei Bellissimi



**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO



**GOELD LIN**  
Collection  
*L'Eleganza nel Lavoro*

**LAGIOIOSA**  
PROSECCO

**FEDEGROUP**  
FOOD & BEVERAGE - HOSPITALITY - RETAIL

## *Antipasti*

- Baccalá mantecato.....15,00€**  
(A FREDDO) salsa verde ,gocce di ciliegino arrosto e crumble al  
nero di seppia (3/4/5/9)
- Moscardini .....16,00€**  
in umido su frisella fatta in casa (3/4/9)
- Tartare di tonno rosso .....16,00€**  
ai grani di senape di djone , salsa di soia e olio EVO (5/7/11)
- Il polpo croccante alla greca.....18,00€**  
con salsa tzatziki, pomodori, olive, cetrioli e feta (3/4)
- Prosciutto, coccoli e burrata stracciata.....13,00€**  
prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi (3/9)
- Tagliere di salumi selezionati da piccole aziende.....14,00€**  
con prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, salame, finocchiona ,  
capocollo , pecorino semi-stagionato, bruschetta al pomodoro (3/9)
- Tartara di scottona.....15,00€**  
gelato al fiorin blue di maremma caseificio "Il Fiorino", tartufo nero e chips di topinambur  
(3)

## *Primi Piatti*

**Spaghetti "Mancini" alle vongole (lupini)...(4/5/9/14)..... 16,00€**

**Spaghetti "Mancini" alla carbonara di mare.....17,00€**  
con granella di pistacchi di Sicilia . (2/3/5/8/9/14)

**Chitarrina con tartare di gamberi rossi di Sicilia.....21,00€**  
con bisque di gamberi e crema di zucchine (3/5/9/14)

**Linguine "Mancini" allo scoglio (vero) .....22,00€**  
con vongole lupini, cozze, fasolare, calamari, polpo, scampo,  
mazzancolla pomodorini (4/5/8/9/14)

**Tagliolini verdi freschi all' uovo .....14,00€**  
ai 4 pomodori e stracciatella di burrata "Sabelli" 100% italiana (3/9/14)

**Tortelli mugellani .....14,00€**  
con ragù di scottona e funghi porcini (3/9/14)

**Taglierini freschi al tartufo nero fresco.....18,00€**  
(3/9/14)

## *Secondi Piatti*

**Frittura di calamari e gamberi rosa .....20,00€**  
con verdure fritte (4/8/9)

**Calamaro alla piastra.....21,00€**  
con verdure alla griglia marinate (5)

**Tataki di salmone .....22,00€**  
con insalata di pesca , crema di yogurt greco e avocado, gel di  
pompelmo e zenzero, ribes (3/5/7)

**Tagliata di tonno rosso .....25,00€**  
in crosta di pistacchio , timballo di riso thay al cocco con zucchine/  
carote/peperoni , caviale di soia, alga wakame, salsa di arachidi e olio al  
coriandolo (1/2/5/6/7)

**Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura .....14,00€**  
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (6/9)

**Tagliata di Scottona .....19,00€**  
con patate arrosto (14)

## *I contorni*

**Patate arrosto .....5,00€**

**Bietola saltata .....6,00€**

**Insalata mista .....6,00€**

**Verdure alla griglia .....7,00€**



# Il Vecchio e il Mare

ristorante - pizzeria



*Gli Alimenti somministrati sono prodotti in una cucina che usa alimenti che contengono gli allergeni di seguito indicati. Pertanto non si esclude l'eventuale presenza di tale allergeni come ingredienti o come tracce negli alimenti somministrati. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011:*

- 1) Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 2) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti*
- 3) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 4) Molluschi e prodotti a base di molluschi*
- 5) Pesce e prodotti a base di pesce*
- 6) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 7) Soia e prodotti a base di soia*
- 8) Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 9) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi*
- 10) Lupini e prodotti a base di lupini derivati e prodotti derivati*
- 11) Senape e prodotti a base di senape*
- 12) Sedano e prodotti a base di sedano*
- 13) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
- 14) Uova e prodotti a base di uova*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare*