

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



SALUMI
COATI

SB
Sei Bellissimi



PERONI
NASTRO
AZZURRO



GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LA GIOIOSA
PROSECCO

FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE · HOSPITALITY · RETAIL

Menu del giorno

Antipasti

Gyoza fatti in casa: 3 ripieni di lampredotto di mare e 3 lampredotto di terra
(1/2/4/5/6/7/8/9/11/12/13/14) €14

Primi

Tagliolini neri freschi al nero di polpo, polpo e salicornia (4/5/9/14)
€19

Secondi

Panino al latte artigianale con porchetta di pesce spada fatta in casa ,taleggio, melanzane grigliate, guancia croccante , salsa baconnaise e stick di patate dolci 3 5 9 14 (3/5/9/14) €23

Dolce

Semifreddo alle mandorle tostate con salsa di fichi e croccante di miele
(2/3/5)
€8

Pizza “La Porchetta”

Fior di latte di Napoli latteria “La Sorrentina” , porchetta di guancia fatta in casa , patate arrosto , ketchup fatto in casa di peperoni e n’duja (3/9)

€13

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

Antipasti

- Baccala' mantecato.....15,00€**
(A FREDDO) salsa verde ,gocce di ciliegino arrosto e crumble al
nero di seppia (3/4/5/9)
- Moscardini16,00€**
in umido su frisella fatta in casa (3/4/9)
- Tartare di tonno rosso16,00€**
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)

Gnocchi di patate allo scoglio22,00€
con vongole lupini, cozze, fasolare, calamari, polpo, scampo,
mazzancolla pomodorini (3/4/5/8/9/14)

Tortelli mugellani14,00€
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 rosa20,00€
con verdure fritte (4/8/9)

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

Tataki di salmone22,00€
con insalata di pesca , crema di yogurt greco e avocado, gel di
pompelmo e zenzero, ribes (3/5/7)

Tagliata di tonno rosso25,00€
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 temperatura14,00€
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (6/9)

Tagliata da Manzetta Prussiana22,00€
con patate arrosto (14)

I contorni

Patate arrosto5,00€

Bietola saltata6,00€

Insalata mista6,00€

Verdure alla griglia7,00€



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 IT 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