

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

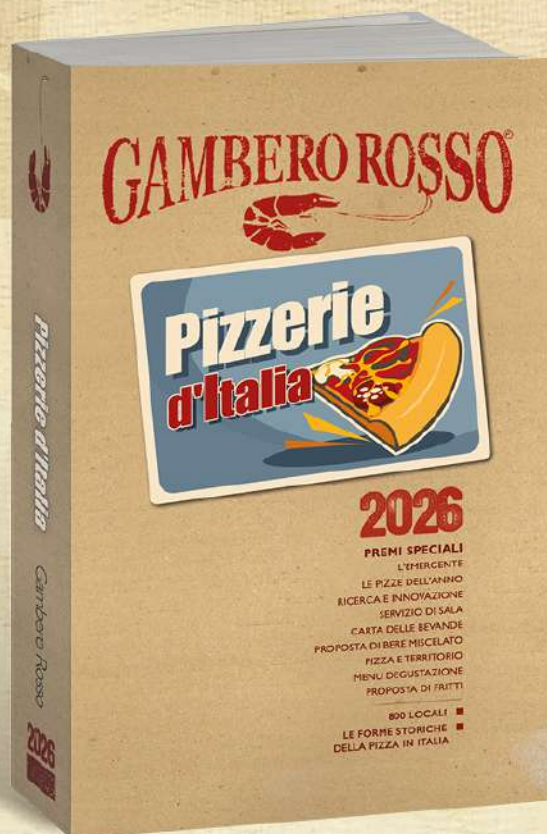


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LA GIOIOSA
PROSECCO

GF
FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE · HOSPITALITY · RETAIL

GAMBERO ROSSO



TRE SPICCHI

DELLA NUOVA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2026

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

Yaki sake

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

€17

Pistacchio roll

Zucchine in tempura e crema di philadelphia all'interno e all'esterno
salmone scottato, salsa teriyaki e granella di pistacchio

(2/3/5/7/9) €16

Dijone

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

€18

Antipasti

Baccalà mantecato.....15,00€
con crema di zucca, cavolo nero, crumble al nero di seppia e
bottarga di muggine (4/5/9)

Moscardini16,00€
in umido su frisella (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 autunnale.....18,00€
con crema di ceci, ceci croccanti e pomodorini confit (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 fassona.....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)

Linguine "Mancini" alle alici19,00€
linguine con aglio, olio, peperoncino, alici fresche e bottarga di ricciola
fatta in casa (5/9/14)

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)

Spigola in porchetta24,00€
ripiena di patate e accanto midollo fondente, chimichurri, pane tostato
e bietole (5/9)

Tagliata di tonno rosso italiano25,00€
in crosta di pistacchio con barchetta di melanzane alla parmigiana, terra
di olive taggiasche e capperi (2/3/5)

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura14,00€
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (6/9)

Guancia di manzo23,00€
brasata al Sangiovese con morbido di patate (13)

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