

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

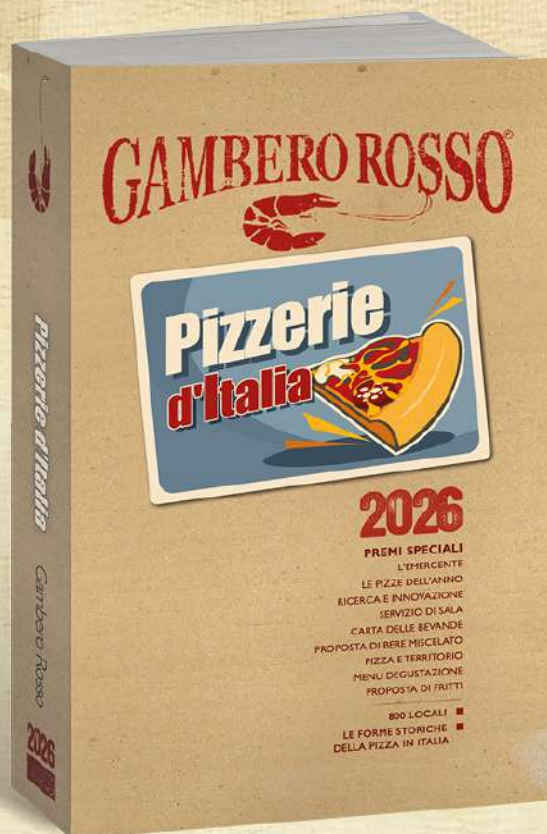


GOELDLIN®  
Collection  
*L'Eleganza nel Lavoro*

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)

**Moscardini .....16,00€**  
in umido su frisella (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 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, crostino di fegatini (3/9)

**Tartara di fassona.....15,00€**  
crema di Castelmagno e tartufo nero fresco (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 alici .....19,00€**  
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 scoglio .....22,00€**  
con vongole lupini, cozze, fasolare, calamari, polpo, scampo,  
mazzancolla pomodorini (3/4/5/8/9/14)

**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 ripieno .....22,00€**  
di pappalardo pomodoro con scarola saltata (olive e pinoli), gel al  
nero di seppia e spuma di salsiccia di Scarpaccia (3/4/9)

**Spigola in porchetta .....24,00€**  
ripiena di patate e accanto midollo fondente, chimichurri, pane tostato  
e bietole (5/9)

**Tagliata di tonno rosso italiano .....25,00€**  
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 temperatura .....14,00€**  
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (6/9)

**Guancia di manzo .....23,00€**  
brasata al Sangiovese con morbido di patate (13)

## *I contorni*

**Patate arrosto .....5,00€**

**Chips di montagna .....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 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*