

# 50 TOP PIZZA ITALIA 2025

— 48° —

CLASSIFICATO

# Il Vecchio e il Mare

Firenze - Toscana



**Ferrarelle**  
1893  
L'EFFERVESCENTE NATURALE

Latteria  
**SORRENTINA**  
DAL 1880

1810  
**ZUCCHI**  
OLEIFICIO STORICO  
Professional

**Solanía**  
IL MIO SAN MARZANO

SALUMI  
**COATI**

**SB**  
Sei Bellissimi

**Robo**  
1938

**PERONI**  
NASTRO AZZURRO

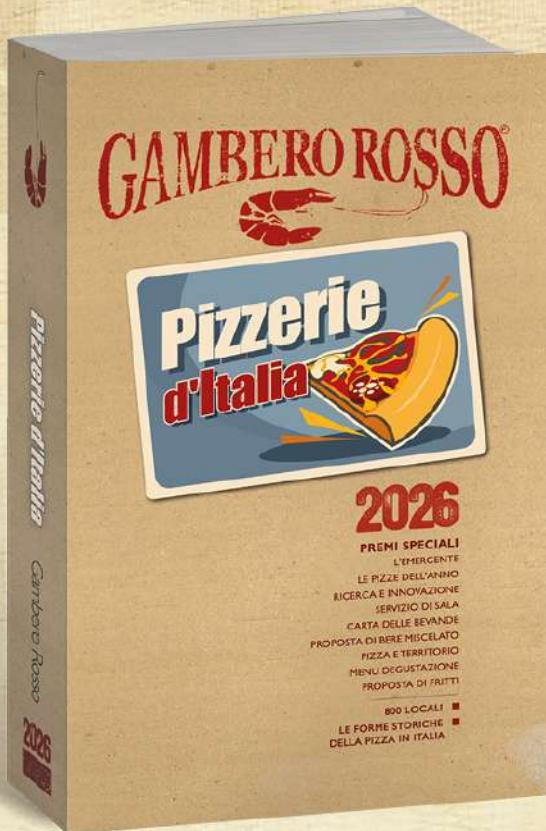
LATTERIA  
**SAN SALVATORE**

**GOELDLIN**  
Collection  
*L'Eleganza nel Lavoro*

**LAGIOIOSA**  
PROSECCO

**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 pappa la 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)

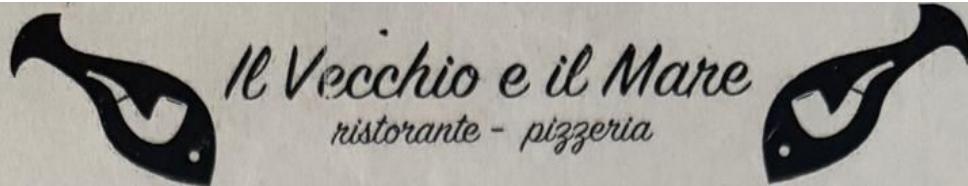
**Tagliata di tonno rosso italiano .....** 25,00€  
in crosta di pistacchio con barchetta di melanzane alla parmigiana, terra di olive taggiasche e capperi (2/3/5)

**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*

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>Patate arrosto .....</b>       | 5,00€ |
| <b>Chips di montagna .....</b>    | 5,00€ |
| <b>Bietola saltata .....</b>      | 6,00€ |
| <b>Insalata mista .....</b>       | 6,00€ |
| <b>Verdure alla griglia .....</b> | 7,00€ |



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 acagù, 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