

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

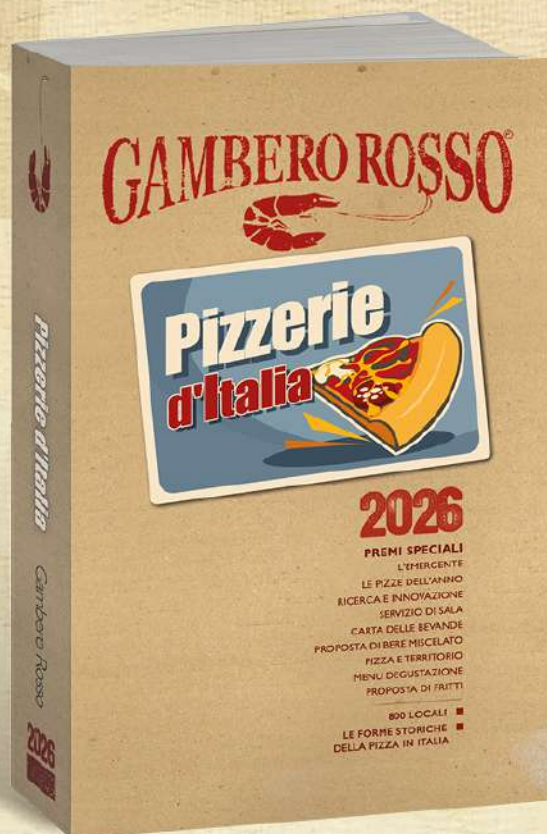


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LA GIOIOSA
PROSECCO

GF
FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE · HOSPITALITY · RETAIL

GAMBERO ROSSO



TRE SPICCHI

DELLA NUOVA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2026

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	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)

Tagliatelle fresche all'uovo con mazzancolle**25,00€**
e tartufo bianchetto di stagione (3/8/9/14)

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 scoglio**22,00€**
con vongole lupini, cozze, fasolare, calamari, polpo, scampo,
mazzancolla pomodorini (3/4/5/8/9/14)

Gnocchi freschi di patate**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 rosa20,00€
con verdure fritte (4/8/9)

Salmone in crosta22,00€
di prezzemolo, crema di finocchi, polenta croccante, crumble al
nero e carote glassate (4/5)

Filetto di spigola al limone24,00€
con carciofo brasato e coulis di prezzemolo (5)

Tagliata di tonno25,00€
in crosta di pistacchio con barchetta di melanzane alla parmigiana, terra
di olive taggiasche e capperi (2/3/5/9)

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€

Chips di montagna5,00€

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