

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

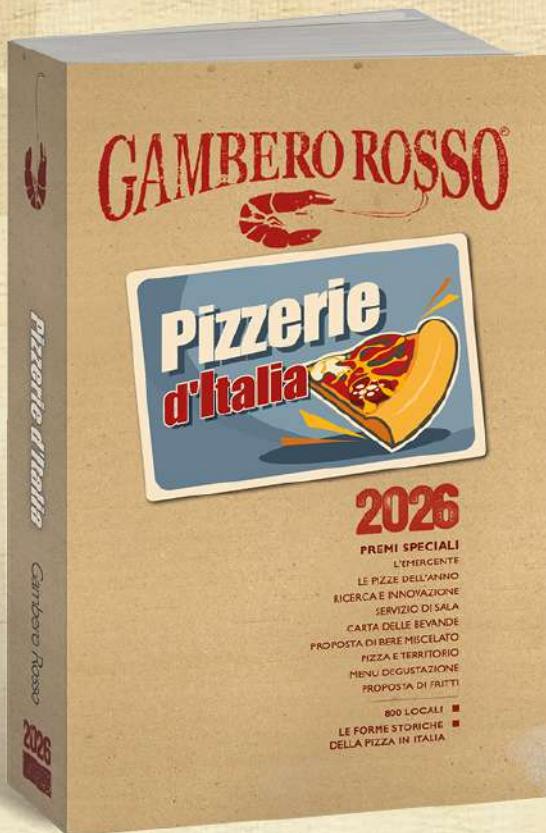
LATTERIA
SAN SALVATORE

GOELDLIN
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LAGIOIOSA
PROSECCO

FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY RETAIL

GAMBERO ROSSO®



TRE SPICCHI
DELLA NUOVA GUIDA
PIZZERIE D'ITALIA 2026

Antipasti

Gyoza fatti in casa 14,00€
alla ventresca di tonno rosso con salsa di soia speziata (5/6/7/9/11)

Baccalà mantecato 16,00€
con crema di zucca, cavolo nero, crumble al nero di seppia e
bottarga di muggine (4/5/9)

Tartare di salmone 15,00€
con avocado, yogurt greco al wasabi, polvere di alga wakame e lime
(3/5/6/11)

Tartare di tonno 18,00€
con puntarelle fresche, sorbetto al pompelmo e perle di sprinz (5)

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 16,00€
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..... **18,00€**
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)

Pici all'amatriciana **21,00€**
di ventresca di tonno rosso con pecorino romano DOP e pomodoro San Marzano (3/5/9/13/14)

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

Tortello 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 rosa 21,00€
con verdure fritte (4/8/9)

Salmone in crosta 22,00€
di prezzemolo, crema di finocchi, polenta croccante, crumble al
nero e carote glassate (3/4/5/9)

Filetto di spigola al limone 24,00€
con carciofo brasato e coulis di prezzemolo (5)

Tagliata di tonno 26,00€
in crosta di pistacchio, timballo di riso thay ,crema di zucca, aglio nero,
cracker di mais e alga wakame (2/4/5/6/7)

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura 14,00€
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (6/9)

Tagliata di scottona 24,00€
con patate arrosto (13)

I contorni

Patate arrosto 5,00€
Chips di montagna 5,00€
Bietola saltata 6,00€
Insalata mista 6,00€
Puntarelle alla romana 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