

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

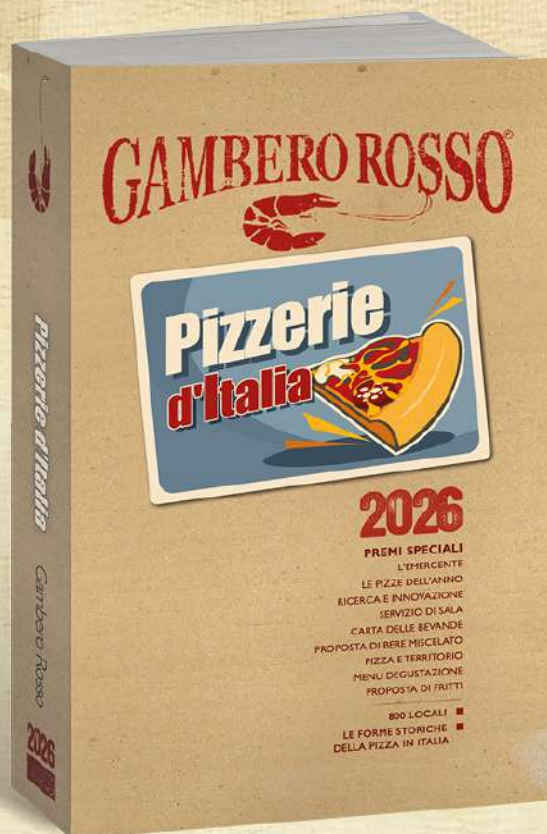


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LA GIOIOSA
PROSECCO

FE
FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE · HOSPITALITY · RETAIL

GAMBERO ROSSO



TRE SPICCHI

DELLA NUOVA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2026

Antipasti

- Gyoza fatti in casa14,00€**
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 salmone15,00€**
con avocado, yogurt greco al wasabi, polvere di alga wakame e lime
(3/5/6/11)
- Tartare di tonno18,00€**
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'amatriciana21,00€
di ventresca di tonno rosso con pecorino romano DOP e pomodoro San
Marzano (3/5/9/13/14)

Tagliatelle fresche all'uovo con mazzancolle25,00€
e tartufo bianchetto di stagione (3/8/9/14)

Tortello freschi di patate14,00€
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 rosa21,00€
con verdure fritte (4/8/9)

Salmone in crosta22,00€
di prezzemolo, crema di finocchi, polenta croccante, crumble al
nero e carote glassate (3/4/5/9)

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

Tagliata di tonno26,00€
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 temperatura14,00€
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (6/9)

Tagliata di scottona24,00€
con patate arrosto (13)

I contorni

Patate arrosto5,00€

Chips di montagna5,00€

Bietola saltata6,00€

Insalata mista6,00€

Puntarelle alla romana7,00€



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