

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



1810  
**ZUCCHI**  
OLEIFICIO STORICO  
*Professional*

*Solania*  
IL MIO SAN MARZANO

SALUMI  
**COATI**

**SB**  
Sei Bellissimi

*Robo*  
1938

**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO

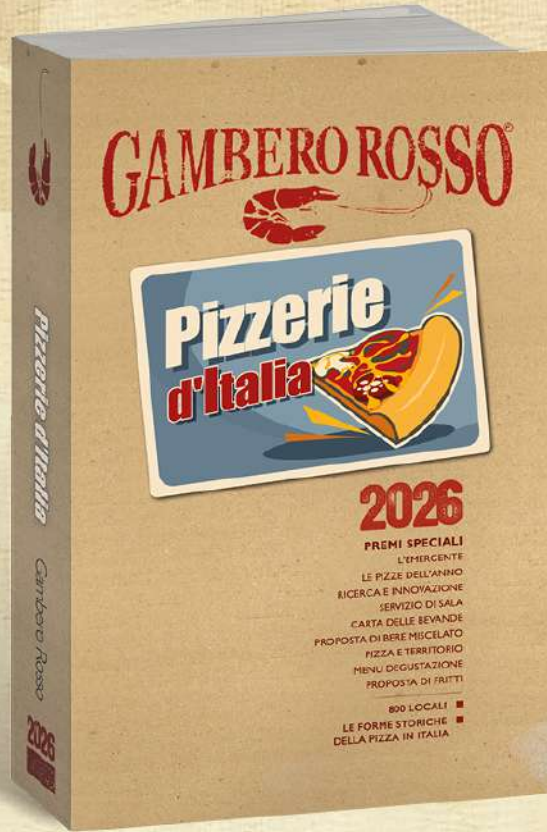
LATTERIA  
**SAN SALVATORE**

**GOELD LIN**  
Collection  
*L'Eleganza nel Lavoro*

**LAGIOIOSA**  
PROSECCO

**FEDEGROUP**  
FOOD & BEVERAGE - HOSPITALITY - RETAIL

**GAMBERO ROSSO**  

**TRE SPICCHI**  
**DELLA NUOVA GUIDA**  
**PIZZERIE D'ITALIA 2026**

## *Antipasti \**

- Tartare di salmone .....15,00€**  
con pico de gallo all'ananas, pomodoro fresco, cipolla di Tropea, lime,  
coriandolo e sesamo, accompagnata da yogurt al finocchio aromatizzato alla  
menta (3/5/6)
- Vaporata di mare .....18,00€**  
con seppie, calamari, polpo, cozze, mazzancolle e pesce bianco  
del giorno su verdure miste e salsa marinara (3/4/5/8/9/14)
- Tartare di tonno rosso .....18,00€**  
con avocado , ravanelli, guacamole e gazpacho di pomodoro (5/13)
- Tentacolo di polpo braciato .....18,00€**  
con crema di piselli, aglio nero, pomodorini semi dry e polvere di  
polenta (4/5/7/8/9)
- 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 e bruschetta al pomodoro (3/9)
- Tartara di fassona.....16,00€**  
con pomodori secchi, capperi, olive taggiasche, ricotta e acciughe Delfino da Cetara (3,5)

\*Tutti i nostri pesci freschi crudi sono abbattuti secondo normativa sanitaria europea (Reg. CE 853/2004) per il consumo crudo. Oltre cio' utilizziamo pesce fresco abbattuto in locale o a bordo; solo in casi eccezionali, quando non è disponibile, ci avvaliamo di pesce surgelato. Per ulteriori informazioni, chiedere al cameriere.



# Il Vecchio e il Mare

Ristorante & Pizzeria

## 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)

**Pacchero agli scampi .....21,00€**  
pacchero di pasta fresca con scampi sgucciati di Sardegna e mollica di  
pane tostata al peperone crusco di Tropea (3/8/9/14)

**Linguine "Mancini" alla nerano di mare.....21,00€**  
con crema di zucchine, chips di zucchine, mazzancolle pescate nel  
Tirreno e provolone del monaco dop (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)

**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)

**Calamaro alla brace .....23,00€**  
con crema di piselli, bietola gialla ,pomodorini arrosto e crumble  
al nero di seppia (4/7)

**Rolle' di orata e bietola.....23,00€**  
ripieno di salsiccia artigianale di tonno del Mediterraneo di nostra  
produzione, con pomodori secchi e pinoli tostati; guanciale croccante e  
fondo di tonno al miele e senape (3/5/11)

**Filetto di tonno .....26,00€**  
laccato alla senape in crosta sesamo tostato,wok di verdure saltate e  
arachidi , caviale di soia, salsa di latte di cocco e erba cipollina e indivia  
brasata al mirin (1/5/6/7/9/11)

**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€**

**Insalata mista .....6,00€**

**Bietola saltata .....6,00€**

**Agretti con olio e limone .....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*