

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

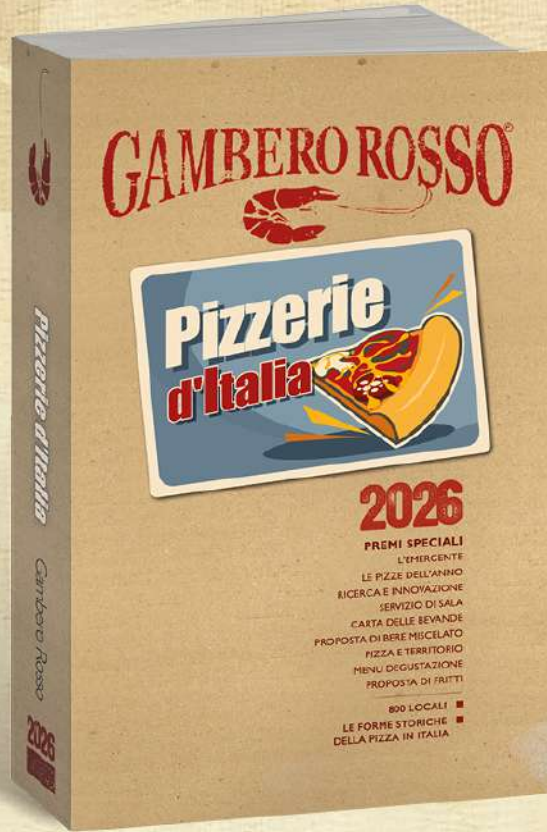
LATTERIA
SAN SALVATORE

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 **

Tartare di salmone15,00€
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)

Baccalà di "Primavera"17,00€
cuori di filetto di baccalà Monti c.b.t con gazpacho di pomodori e
verdure di stagione (5/12)

Tartare di tonno18,00€
con mela verde marinata al lime e cetriolo, sorbetto al mojito e pepe di
Sichuan (5)

Tentacolo di polpo braciato18,00€
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.

*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 scampi21,00€
pacchero di pasta fresca con scampi sgusciati 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 zucchini, chips di zucchini, 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 zucchini (3/5/9/14)

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)

Calamaro alla brace23,00€
con crema di piselli, bietola gialla ,pomodorini arrosto e crumble
al nero di seppia (4/7)

Burger di tonno pescato in Sicilia.....24,00€
Panino al latte artigianale con semi di papavero , burger di tonno insalata
pomodoro e salsa tzatziky , zucchine grigliate alla scapece e mayo alla
menta (3/5/7/9)

Filetto di tonno26,00€
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 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€

Insalata mista6,00€

Bietola saltata6,00€

Agretti con olio e limone7,00€



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 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 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