

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

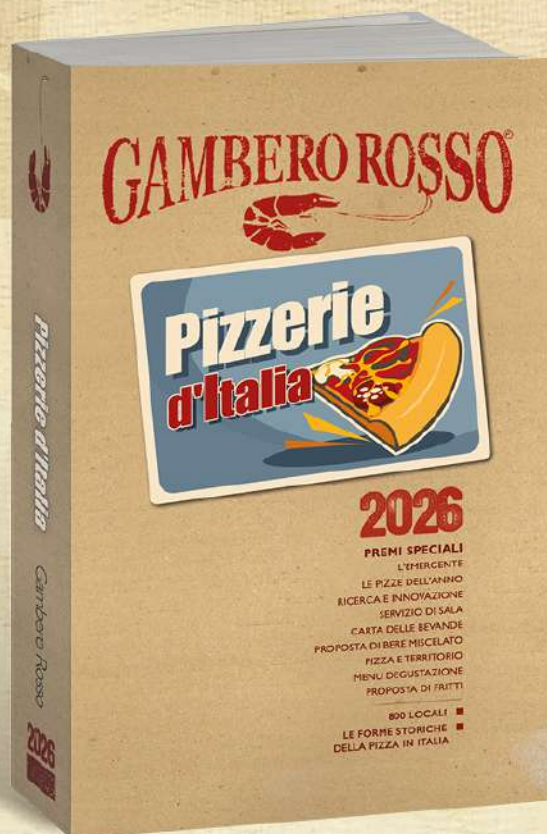


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

LA GIOIOSA
PROSECCO

GF
FEDEGROUP
FOOD & BEVERAGE · HOSPITALITY · RETAIL

GAMBERO ROSSO



TRE SPICCHI

DELLA NUOVA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2026

*Antipasti **

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 (3/5/6/9)

Crocchette di baccalà mantecato16,00€

con maionese, erba cipollina e salsa al datterino rosso (3/5/14)

Vaporata di mare18,00€

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 rosso18,00€

con avocado, ravanelli, guacamole e gazpacho di pomodoro (5/13)

Tentacolo di polpo braciato18,00€

con insalata greca e patata mantecata all'olio evo (3/5)

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 ciò, 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)

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)

Paccheri freschi allo scoglio25,00€
con vongole lupini, cozze, fasolare, calamari, polpo, scampo,
mazzancolla e pomodorini (4/5/8/9/14)

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)

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

Filetto di salmone22,00€
scottato e laccato alla soia e teriyaki, in crosta di semi di papavero,
chutney di mango e ananas, avocado e sorbetto al lime e zenzero
(3/5/11)

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€

Spinaci saltati6,00€

Bietola saltata6,00€



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