

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

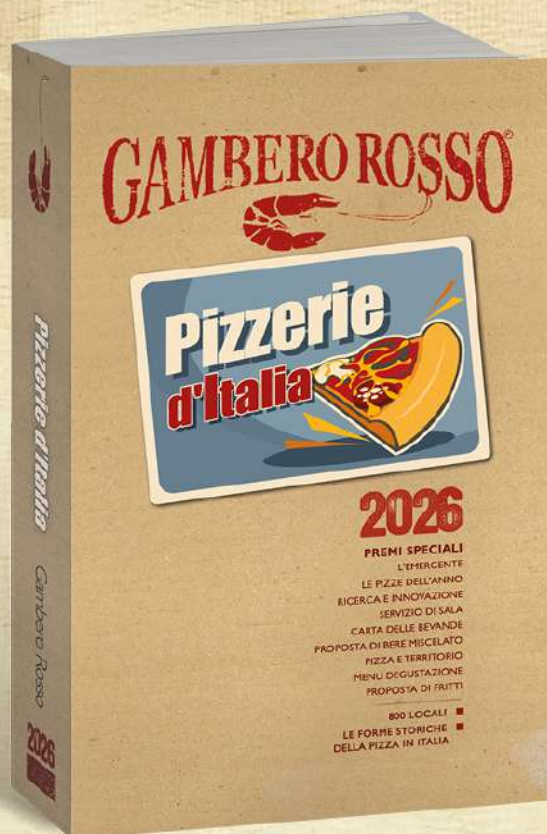


GOELDLIN®
Collection
L'Eleganza nel Lavoro

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)

Panzanella di mare16,00€

croccante in olio evo "Laudemio" e gamberi rossi del Mediterraneo (8/9/13)

Vaporata di mare18,00€

con seppie, calamari, polpo, cozze, pesce bianco e crostacei 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)

Polpo braciato18,00€

con patata mantecata, indivia belga, datterini, pesche e noci (2/5)

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 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)

Chitarrina con tartare di gamberi rossi di Sicilia.....21,00€
con bisque di gamberi e crema di zucchine (3/5/9/14)

Linguine "Mancini" alla nerano di mare.....23,00€
con crema di zucchine, chips di zucchine, mazzancolla pescata nel
mediterraneo e provolone del monaco dop (3/5/8/9/14)

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

Tortelli freschi di patate14,00€
con ragù di scottona (3/9/14)

Spaghetti integrali ai pomodori.....15,00€
con pomodorini datterini rossi, arancioni , gialli, verdi, ciliegino
giallo, salsa di datterino rosso e stracciatella da latte italiano
"Sabelli" (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 spigola23,00€
 in crosta di patate e salicornia con millefoglie di verdure , coulis di
 pomodorini confit, capperi e olive (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€

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 tali 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.*