



La Storia

Nel decennio successivo alla Seconda guerra mondiale all'ingresso del centro abitato di Porto Santo Stefano venne istituita una pesa comunale che aveva il compito di pesare tutto quello che transitava in entrata e in uscita dal paese. La pesa vera e propria era costituita da una lastra di metallo sulla quale transitavano mezzi e/o animali destinati ad essere pesati per il calcolo del dazio. Alle sue spalle venne costruito un piccolo edificio destinato ad uso ufficio.

Verso la fine degli anni Ottanta la parte metallica della pesa venne tolta provvedendo alla realizzazione del manto stradale, mentre il casotto destinato agli uffici tutt'oggi rimane collocato nella stessa posizione iniziale e dopo diverse destinazioni d'uso accoglie gli uffici della Pro Loco di Monte Argentario.

Alle spalle della Vecchia Pesa pubblica troviamo dal gennaio del 2018 il locale che ne prende il nome condotto nell'area Ristorazione dal Resident Chef Graziano Ballerano coadiuvato dal suo staff mentre nell'area Bar opera il figlio Mattia Ballerano, giovane bartender.

Servizio & Coperto 2,00€

Menù Pausa Pranzo

Quick Lunch Menu

Menù “Economico”

“Economic” Menu

- **Primo piatto del giorno**

First course of the day

- **Acqua & Caffè**

Water & coffee

10,00€/persona

Menù “Pausa Pranzo”

“Lunch Break” Menu

- **Primo piatto del giorno**

First course of the day

- **Contorno del giorno**

Side dish of the day

- **Acqua & Caffè**

Water & coffee

13,00€/persona

Menù “Mordi & Fuggi”

“Hit & Run” Menu

- **Spaghetti alla Marinara**

Spaghetti pasta with seafood sauce

- **Dessert del giorno**

Dessert of the day

- **Acqua & Caffè**

Water & Coffee

16,00€/persona

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo
Tasting Menu - Served throughout the table

Menù “Tradizione di Maremma”

“Tuscany Tradition” Menu

- **Tortelli ricotta e spinaci con ragù toscano**
Homemade Tortelli stuffed with spinaches and ricotta cheese with traditional Tuscany meat sauce
- **Cinghiale alla cacciatora con polenta frita**
Wild boar Cacciatora style with fried polenta
- **Acqua & 1 Bicchiere di vino**
Water & 1 glass of wine

23,00€/persona

Menù “Tradizione di Mare”

“Sea Tradition” Menu

- **Selezione Antipasti Vecchia Pesa**
Assorted appetizer Vecchia Pesa
- **Assaggi primi piatti dello Chef**
Taste of chef's first courses
- **Dessert a scelta dalla carta**
Desserts chosen by the card

33,00€/persona bevande escluse

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Antipasti (Starter)

Tartare di gambero, zucchine e mandorle

Shrimps tartare, courgette and almonds

Allergeni 2, 815,00€

Salmone marinato con frutta e salsa allo yogurt

Marinated salmon with fresh fruits and yogurt sauce

Allergeni 4, 713,00€

Tentacoli di polpo arrosto con patata schiacciata agli agrumi

Grilled octopus with mashed potato and citrus taste

Allergeni 1414,00€

Calamaro ripieno con salsa di zucca e rosmarino

Stuffed squid with pumpkin and rosemary

Allergeni 1413,00€

Caldaro Vecchia Pesa

Seafood soup Vecchia Pesa style

Allergeni 2, 4, 12, 1414,00€

Fiori di zucca fritti farciti di alici e mozzarella con maionese al wasabi

Fried pumpkin flowers stuffed with anchovies and mozzarella cheese with wasabi mayonnaise

Allergeni 1, 4, 5, 712,00€

Selezione Antipasti Vecchia Pesa

Assorted appetizer Vecchia Pesa (minimum for 2 people)

Allergeni 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12, 1418,00€

Porchetta arrosto con carciofi, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico

Pork roast with artichokes, flakes of parmesan cheese and balsamic vinegar reduction

Allergeni 7, 1210,00€

Salumi e Formaggi del territorio

Tuscany cold cut and cheese

Allergeni 7, 1210,00€

Funghi porcini alla griglia con vellutata di pecorino e noci

Grilled porcini mushroom with pecorino cheese crème and walnuts

Allergeni 1, 7, 812,00€

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Primi Piatti (First Courses)

Spaghetti vongole veraci, limone e zenzero

Spaghetti pasta with clams, lemon and ginger

Allergeni 1, 12, 1414,00€

Spaghetti alla chitarra con spernocchie, carciofi e menta

Homemade spaghetti with sea cicada, artichokes and mint

Allergeni 1, 2, 3, 1214,00€

Gnocchetti di patate con crostacei, verdure e timo

Homemade gnocchi pasta with crustaceans, vegetables and thyme

Allergeni 1, 2, 3, 1214,00€

Paccheri alla Marinara

Paccheri pasta with seafood sauce

Allergeni 1, 2, 12, 1414,00€

Risotto alle seppie, radicchio e pinoli

Risotto with cuttlefish, red chicory and pine nuts

Allergeni 8, 12, 1413,00€

Tortelli ricotta e spinaci con ragù toscano

Homemade Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinaches with traditional Tuscany sauce

Allergeni 1, 3, 7, 1212,00€

Pici Toscani con funghi porcini, guanciale e pecorino

Homemade Tuscany Pici pasta with porcini mushroom, crispy bacon and pecorino cheese

Allergeni 1, 7, 1212,00€

Zuppa di fagioli, farro e spinaci

Beans, spelt and spinach soup

Allergeni 1, 1210,00€

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Secondi Piatti (Main Courses)

Trancio di baccalà arrostito con patate, ceci e rosmarino

Roasted cod with potatoes, chickpeas and rosemary

Allergeni 4, 1215,00€

Capasanta dorata con crema di piselli, mandorle e bottarga di muggine

Scallop with peas cream, almonds and dried mullet eggs

Allergeni 4, 8, 1416,00€

Spigola alla Mediterranea con verdura di stagione

Sea bass Mediterranean style with seasonal vegetables

Allergeni 416,00€

Frittura mista di paranza con verdure

Mixed fish fried with vegetables

Allergeni 1, 2, 4, 5, 1415,00€

Crostacei gratinati con ratatouille di verdure

Grilled crustaceans with vegetable ratatouille

Allergeni 217,00€

Tagliata di Manzo con patate, funghi porcini e scaglie di parmigiano

Sliced roast beef with potatoes, porcini mushrooms and flakes of Parmesan cheese

Allergeni 7, 1215,00€

Carrè di agnello arrostito, verdura di stagione e frutti di bosco

Roasted rack of lamb, seasonal vegetables and berries

Allergeni15,00€

Filetto di maialino con carciofi alla mentuccia e salsa di mela

Pork fillet with artichokes, mint and apple sauce

Allergeni14,00€

Cinghiale alla cacciatora con polenta fritta

Wild boar Cacciatora style with fried polenta

Allergeni 5, 1214,00€

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Dessert (Dessert)

Soufflè al cuore caldo di cioccolato fondente con pera e cannella

Hot chocolate soufflé with pear and cinnamon

Allergeni 1, 3 5,00€

Millefoglie con crema al caffè, frutta secca e cioccolato

Millefeuille with orange cream, dried fruits and chocolate

Allergeni 3, 7, 8 5,00€

Semifreddo alla nocciola

Hazelnut parfait

Allergeni 3, 7, 8 5,00€

Tiramisù ghiacciato

Frozen Tiramisù

Allergeni 3, 7 5,00€

Mousse yogurt e frutti di bosco

Yoghurt and soft fruits mousse

Allergeni 3, 7..... 5,00€

Crema Catalana

Catalan cream

Allergeni 3, 7 5,00€

Panna cotta con frutti di bosco

Custard pudding with wild fruits

Allergeni 7, 8 5,00€

Dessert del giorno

Dessert of the day

Allergeni 5,00€

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Lista delle Pizze

List of pizzas

Pizze Rosse

- **Marinara** (pomodoro, olio extravergine, aglio, origano)5,00€
Marinara (tomato, olive oil, garlic, oregano)
- **Margherita** (pomodoro, fiordilatte)6,00€
Margherita (tomato, mozzarella cheese)
- **Wurstel** (pomodoro, fiordilatte, wurstel)6,50€
Wurstel (tomato, mozzarella cheese, wurstel)
- **Napoli** (pomodoro, fiordilatte, acciughe)7,00€
Napoli (tomato, mozzarella cheese, anchovies)
- **Funghi** (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon)7,00€
Funghi (tomato, mozzarella cheese, mushroom)
- **Prosciutto** (pomodoro, fiordilatte, cotto)7,00€
Prosciutto (tomato, mozzarella cheese, baked ham)
- **Tonno** (pomodoro, fiordilatte, tonno)8,00€
Tonno (tomato, mozzarella cheese, tuna fish)
- **Diavola** (pomodoro, fiordilatte, salame piccante) 8,00€
Diavola (tomato, mozzarella cheese, spicy salami)
- **Regina** (pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi champignon) 8,00€
Regina (tomato, mozzarella cheese, baked ham, mushroom)
- **Parmigiana** (pomodoro, fiordilatte, melanzane, basilico, grana) 8,00€
Parmigiana (tomato, mozzarella cheese, eggplant, basil, parmesan)
- **Contadina** (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, salsiccia)8,50€
Contadina (tomato, mozzarella cheese, mushroom, sausage)
- **4 Stagioni** (pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi champignon, carciofi, alici) 8,50€
4 Stagioni (tomato, mozzarella cheese, baked ham, mushroom artichokes, anchovies)
- **Capricciosa** (pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi champignon, carciofi, olive)8,50€
Capricciosa (tomato, mozzarella cheese, baked ham, mushroom, artichokes, olives)
- **Ortolana** (pomodoro, fiordilatte, verdure)8,50€
Ortolana (tomato, mozzarella cheese, vegetables)
- **Frutti di Mare** (pomodoro, misto molluschi, frutti di mare)10,00€
Frutti di Mare (tomato, mixed sea fruit)

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Pizze Bianche

- **Focaccia** (pizza olio e sale)3,00€
Focaccia (pizza with olive oil and salt)
- **Fiordilatte** (fiordilatte, cotto)7,00€
Fiordilatte (mozzarella cheese, baked ham)
- **Salsiccia e friarielli** (fiordilatte, salsiccia, friarielli) 8,50€
Salsiccia (mozzarella cheese, sausage, rabe)
- **Estiva** (fiordilatte, pomodoro fresco, basilico)7,00€
Estiva (mozzarella cheese, fresh tomato, basil)
- **Formaggi** (fiordilatte, formaggi misti)8,00€
Formaggi (mozzarella cheese, mixed cheese)
- **Delicata** (fiordilatte, cotto, formaggi misti)8,50€
Delicata (mozzarella cheese, baked ham, mixed cheese)
- **Parigina** (fiordilatte, prosciutto crudo)9,00€
Parigina (mozzarella cheese, raw ham)
- **Boscaiola** (fiordilatte, funghi porcini, salsiccia)9,00€
Boscaiola (mozzarella cheese, porcini mushrooms, sausage)

Pizze Speciali

- **Fresca** (fiordilatte, pomodoro fresco, rucola, parmigiano)8,50€
Fresca (mozzarella cheese, fresh tomato, rocket salad, parmesan)
- **Corrado** (pomodoro, fiordilatte, salame piccante, gorgonzola)9,00€
Corrado (tomato, mozzarella cheese, spicy salami, gorgonzola cheese)
- **Sfiziosa** (fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, parmigiano)9,00€
Sfiziosa (mozzarella cheese, raw ham, rocket salad, parmesan)
- **Vecchia Pesa** (pom, fiordilatte, cotto, porcini, salame picc., gorgonzola)10,00€
Vecchia Pesa (tomato, mozzarella, baked ham, porcini mushroom, spicy salami, gorgonzola)

Calzoni

- **Calzone 1** (pomodoro, fiordilatte, cotto)8,00€
Calzone 1 (tomato, mozzarella cheese, baked ham)
- **Calzone 2** (pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi porcini) 9,00€
Calzone 2 (tomato, mozzarella cheese, baked ham, porcini mushroom)
- **Calzone 3** (pomodoro, fiordilatte, cotto, salsiccia, wurstel, salame picc)10,00€
Calzone 3 (tomato, mozzarella cheese, baked ham, sausage, wurstel, spicy salami)

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Bevande

- Acqua 750 cl. 2,00€
(Natural and sparkling water 75 cl.)
- Coca Cola & Aranciata bottiglia vetro 33 cl..... 3,00€
(Coca Cola and Orange juice glass bottle 33 cl.)
- Birra Media alla spina Heineken4,50€
(Heineken Medium-draft beer)
- Birra Media alla spina Weiss Moretti.....5,00€
(Weiss Moretti Medium-draft beer)
- Birra Media alla spina Rossa Moretti.....5,00€
(Red Moretti Medium-draft beer)
- Birra Piccola alla spina Heineken 3,00€
(Heineken Small-draft beer)
- Birra Piccola alla spina Weiss Moretti.....3,50€
(Weiss Moretti Medium-draft beer)
- Birra Piccola alla spina Rossa Moretti.....3,50€
(Red Moretti Medium-draft beer)

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.

Elenco dei 14 allergeni

1. Glutine

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati)

2. Crostacei e derivati

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili)

3. Uova e derivati

(prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via)

4. Pesce e derivati

(inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali)

5. Arachidi e derivati

(snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6. Soia e derivati

(latte, tofu, spaghetti, etc.)

7. Latte e derivati

(yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte)

8. Frutta a guscio e derivati

(prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi)

9. Sedano e derivati

(presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10. Senape e derivati

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11. Semi di sesamo e derivati

(oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine)

12. Anidride solforosa SO₂

(usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13. Lupino e derivati

(presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine)

14. Molluschi e derivati

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.)

Servizio & Coperto 2,00€

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti freschi, in certi periodi dell'anno, verranno utilizzati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili per mancata reperibilità sul mercato.