



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.



Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo

Tasting Menù - Served throughout the table

Menù “Tradizione di Maremma”

Menù “Tuscany Tradition”

Salumi e formaggi del territorio

Tuscany cold cut and cheese

Tortelli ricotta e spinaci con ragù Toscano

Homemade Tortelli stuffed with spinach and ricotta cheese with traditional Tuscany meat sauce

Acqua & 1 Bicchiere di vino

Water & 1 glass of wine

23,00€/persona

Menù “Tradizione di Mare”

Menù “Sea Tradition”

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

35,00€/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, 8

15,00€

Salmone marinato con frutta e salsa allo yogurt

Marinated salmon with fresh fruits and yogurt sauce

Allergeni 4, 7

12,00€

Tentacoli di polpo arrosto con patata schiacciata agli agrumi

Grilled octopus with mashed potato and citrus taste

Allergeni 14

13,00€

Pesce spada affumicato con rucola, pomodori e capperi

C Smoked swordfish with rocket salad, fresh tomatoes and cappers

Allergeni 14

12,00€

Caldaro Vecchia Pesa

Seafood soup Vecchia Pesa style

Allergeni 2, 4, 12, 14

15,00€

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, 7

12,00€

Selezione Antipasti Vecchia Pesa

Assorted appetizer Vecchia Pesa (minimum for 2 people)

Allergeni 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12, 14

18,00€

Salumi e Formaggi del territorio

Tuscany cold cut and cheese

Allergeni 7, 12

10,00€

Caprese con mozzarella di bufala Campana

Tomato and Buffalo mozzarella cheese

Allergeni 7

8,00€

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, 14

15,00€

Tagliolini al nero di seppia con ragù di polpo, zucchine e pesto di rucola

Homemade dark tagliolini with octopus sauce, courgette and rocket salad sauce

Allergeni 1, 2, 3, 7, 8, 12

15,00€

Ravioli di spigola con gamberi, pomodorini e pistacchio

Homemade ravioli stuffed with seabass, shrimps, fresh tomatoes and pistachio

Allergeni 1, 2, 3, 4, 8, 12

15,00€

Paccheri con pesce spada alla Messinese

Paccheri pasta with swordfish Messinese style

Allergeni 1, 4, 5, 12

13,00€

Risotto alla Marinara

Risotto with seafood sauce

Allergeni 2, 4, 12, 14

14,00€

Tortelli verdi al formaggio, burro, salvia e guanciale croccante

Homemade green Tortelli stuffed with cheese, sage and crispy bacon

Allergeni 1, 3, 7

12,00€

Gnocchi ripieni di pomodoro e mozzarella con verdure e pinoli tostati

Potato gnocchi stuffed with tomatoes and mozzarella cheese with vegetables and toasted pine nuts

Allergeni 1, 5, 8

12,00€

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, 12

16,00€

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

Scallop with peas cream, almonds and dried mullet eggs

Allergeni 4, 8, 14

16,00€

Spigola alla Mediterranea con verdura di stagione

Sea bass Mediterranean style with seasonal vegetables

Allergeni 4

17,00€

Frittura mista di paranza con verdure

Mixed fish fried with vegetables

Allergeni 1, 2, 4, 5, 14

15,00€

Trancio di pesce spada alla griglia

Grilled slice of swordfish

Allergeni 4

15,00€

Grigliata mista di pesce

Mixed grill fish

Allergeni 2, 4

18,00€

Tagliata di Manzo con patate e scaglie di parmigiano

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

Allergeni 7, 12

16,00€

Hamburger di Chianina alla griglia con patate fritte

Grilled Hamburger "Chianina" with french fried

Allergeni 5

13,00€

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

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 chantilly, frutta secca e cioccolato

Millefeuille with chantilly cream, dried fruits and chocolate

Allergeni 3, 7, 8

5,00€

Semifreddo alla nocciola

Hazelnut parfait

Allergeni 3, 7, 8

5,00€

Crema al mascarpone con cioccolato, nocciole e fragole

Mascarpone cream with chocolate, hazelnut and strawberries

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€

Tartufo bianco & nero

Black and white ice cream truffle

Allergeni 7

4,50€

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Allergeni

4,00€

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

Pizze Tradizionali

- **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)
- **Fiordilatte** (fiordilatte, cotto) 7,00€
Fiordilatte (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)
- **Bufala** (pomodoro, mozzarella di bufala) 8,00€
Bufala (tomato, buffalo mozzarella cheese)
- **Parmigiana** (pomodoro, fiordilatte, melanzane, basilico, grana) 8,00€
Parmigiana (tomato, mozzarella cheese, eggplant, basil, parmesan)
- **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)
- **Vegetariana** (pomodoro, fiordilatte, verdure) 8,50€
Vegetariana (tomato, mozzarella cheese, vegetables)
- **Parigina** (fiordilatte, prosciutto crudo) 9,00€
Parigina (mozzarella cheese, raw ham)
- **Funghi Porcini** (pomodoro, fiordilatte, funghi porcini) 9,00€
Porcini Mushroom (tomato, mozzarella cheese, porcini mushroom)
- **Frutti di Mare** (pomodoro, misto molluschi, frutti di mare) 10,00€

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



Pizze Bianche Speciali

- **Campana** (Fiordilatte, friarielli, salsiccia, pomodori secchi) 9,00€
Campana (mozzarella cheese, rabe, sausages, dried tomatoes)
- **Ghiotta** (fiordilatte, patate, pancetta affumicata, crema di formaggi) 9,00€
Ghiotta (mozzarella cheese, potatoes, bacon, cheese cream)
- **Sfiziosa** (fiordilatte, pomodoro fresco, prosciutto crudo, rucola, parmigiano) 9,50€
Sfiziosa (mozzarella cheese, fresh tomato, raw ham, rocket salad, parmesan)
- **Salmone** (fiordilatte, salmone affumicato, pomodorini gialli, olive e capperi) 10,00€
Salmone (mozzarella cheese, smoked salmon, yellow tomatoes, olives, cappers)
- **Rustica** (fiordilatte, funghi porcini, prosciutto crudo, parmigiano) 10,00€
Rustica (mozzarella cheese, porcini mushroom, raw ham, parmesan)
- **Tirolese** (fiordilatte, carciofi, bresaola, parmigiano, salsa al balsamico) 10,00€
Tirolese (mozzarella cheese, artichokes, bresaola, parmesan, balsamic vinegar sauce)

Pizze Speciali Rosse

- **Americana** (pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte) 8,00€
Americana (tomato, mozzarella cheese, wurstel, french fried)
- **Norma** (pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano, basilico) 9,00€
Norma (tomato, buffalo mozzarella cheese, fried eggplant, parmesan, basil)
- **Gustosa** (pomodoro, fiordilatte, salame piccante, gorgonzola) 9,00€
Gustosa (tomato, mozzarella cheese, spicy salami, gorgonzola cheese)
- **Montanara** (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, salsiccia, speck) 9,50€
Montanara (tomato, mozzarella cheese, mushroom, sausage, speck)
- **Mediterranea** (pomodoro, spada affumicato, capperi, olive, cipolla, rucola) 10,00€
Mediterranea (tomato, smoked swordfish, cappers, olives, onions, rocket salad)
- **Vecchia Pesa** (pomodoro, fiordilatte, cotto, porcini, salame picc, gorgonzola) 10,00€
Vecchia Pesa (tomato, mozzarella, baked ham, porcini mushroom, spicy salami, gorgonzola)

Calzoni

- **Calzone Regina** (pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi) 8,00€
Calzone Regina (tomato, mozzarella cheese, baked ham, mushroom)
- **Calzone Farcito** (pomodoro, fiordilatte, carciofi, salsiccia, crema di formaggi) 9,00€
Calzone Farcito (tomato, mozzarella cheese, artichokes, sausages, cream cheese)
- **Calzone Atomico** (pomodoro, fiordilatte, salame picc, friarielli, salsa piccante) 10,00€
Calzone Atomico (tomato, mozzarella cheese, spicy salami, rabe, spicy sauce)

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. 2,50€
(Natural and sparkling water 75 cl.)
- Coca Cola & Aranciata bottiglia vetro 33 cl. 3,00€
(Coca Cola and Aranciata glass bottle 33 cl.)
- Birra Media alla spina Heineken 4,50€
(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 arrostiti, 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

