



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 e non divisibile

Fixed Price Menù - Served throughout the table and not divisible

Menù Turista Terra

Meat Tourist Menù

Pici Toscani pomodoro e basilico

Homemade Tuscany Pici with tomatoes and basil

Hamburger di Chianina alla griglia con patate fritte

Grilled Hamburger «Chianina» with french fries

Acqua & 1 Bicchiere di vino

Water & 1 glass of wine

20,00€/persona

Menù Turista Mare

Sea Tourist Menù

Spaghetti alla Marinara

Spaghetti pasta with seafood sauce

Frittura mista di paranza con verdure

Mixed fried fish with vegetables

Acqua & 1 Bicchiere di vino

Water & 1 glass of wine

25,00€/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 e non divisibile

Tasting Menù - Served throughout the table and not divisible

Menù “Tradizione di Maremma”

Menù “Tuscany Tradition”

Tortelli ricotta e spinaci con ragù Toscano

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

Cinghiale alla Cacciatora con polenta frita

Stuffed wild boar with fried polenta

Acqua & 1 Bicchiere di vino

Water & 1 glass of wine

25,00€/persona

Menù "Tradizione Mare & Terra"

Menù "Sea and Meat Tradition"

Selezione Antipasti Vecchia Pesa (4 portate)

Assorted appetizer Vecchia Pesa (4 courses)

Pici Toscani con funghi porcini, guancia e pecorino

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

Cantucci e Vin Santo

Cantucci traditional biscuit and sweet white wine

Acqua & 1 Bicchiere di vino

Water & 1 glass of wine

30,00€/persona

Menù “Tradizione di Mare”

Menù “Sea Tradition”

Selezione Antipasti Vecchia Pesa (6 portate)

Assorted appetizer Vecchia Pesa (6 courses)

Assaggi primi piatti dello Chef

Taste of chef's first courses

Dessert a scelta dalla carta

Desserts chosen by the card

Acqua & 1 Bicchiere di vino

Water & 1 glass of wine

35,00€/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



Antipasti

(Starter)

Tartare di gambero, zucchine e mandorle

Shrimps tartare, courgette and almonds

Allergeni 2, 8

13,00€

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

12,00€

Fishburger di seppia con patate e crema di piselli

Cuttle fishburger with potatoes and cream peas

Allergeni 14

12,00€

Caldaro Vecchia Pesa

Seafood soup Vecchia Pesa style

Allergeni 2, 4, 12, 14

13,00€

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

11,00€

Selezione Antipasti Vecchia Pesa (per 2 persone)

Assorted appetizer Vecchia Pesa (minimum for 2 people)

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

32,00€

Antipasto misto di Terra (per 2 persone)

Mixed ground starter

Allergeni 1, 5, 7, 8, 12

24,00€

Salumi e Formaggi del territorio

Tuscany cold cut and cheese

Allergeni 7, 12

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



Primi Piatti

(First Courses)

Spaghetti vongole veraci, limone e zenzero

Spaghetti pasta with clams, lemon and ginger

Allergeni 1, 12, 14

15,00€

Spaghetti alla Marinara

Spaghetti pasta with seafood sauce

Allergeni 2, 4, 12, 14

14,00€

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

14,00€

Gnocchi di patate con gamberi, verdure e bottarga

Homemade gnocchi with shrimps, vegetables and dried eggs mullet

Allergeni 1, 2, 3, 4, 12

14,00€

Paccheri con pesce spada alla Messinese

Paccheri pasta with swordfish Messinese style

Allergeni 1, 4, 5, 12

12,00€

Risotto con seppia, radicchio e pinoli tostati

Risotto with cuttlefish, red chicory and toasted pine nuts

Allergeni 2, 4, 8, 12, 14

14,00€

Ravioli verdi al formaggio con salsa al tartufo e noci

Homemade green Ravioli stuffed with truffle sauce and walnut

Allergeni 1, 3, 7, 8

12,00€

Pici Toscani con funghi porcini, guanciale e pecorino

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

Allergeni 1, 7, 12

12,00€

Tortelli ricotta e spinaci con ragù Toscano

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

Allergeni 1, 3, 7, 12

10,00€

Pici Toscani con pomodoro e basilico

Homemade Tuscany Pici with basil and tomato

Allergeni 1

9,00€

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)

Baccalà arrostito con patate, ceci e rosmarino Roasted cod with potatoes, chickpeas and rosemary Allergeni 4, 12	15,00€
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€
Trancio di spigola alla Mediterranea con verdura di stagione Sliced of 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€
Grigliata mista di pesce Mixed grill fish Allergeni 2, 4	18,00€
Tagliata di Manzo Angus Argentino con patate, porcini 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€
Cinghiale alla Cacciatora con polenta frita Wild board Cacciatora style with fried polenta Allergeni 5, 12	13,00€
Filetto di maialino con carciofi e salsa di mela Pork fillet with artichokes and apple sauce Allergeni	14,00€

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 semifreddo

Allergeni 3, 7, 8

5,00€

Tiramisù

Tiramisù

Allergeni 1, 3, 7

5,00€

Cheese cake ai frutti di bosco

Wild fruits cheese cake

Allergeni 1, 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, nell'e 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

