



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 dallo Chef Graziano Ballerano coadiuvato dalla moglie e tutto lo staff mentre nell'area Bar opera il figlio Mattia Ballerano, giovane bartender.



Menù Prezzo Fisso

Servito per tutto il tavolo

Fixed Price Menù - Served throughout the table

Menù Turistico 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

23,00€/persona

Menù Turistico Terra

Meat Tourist Menù

Pici Toscani pomodoro e basilico

Homemade Tuscany Pici with tomatoes and basil

Hamburger di Chianina alla griglia con patate fritte

D Grilled Hamburger «Chianina» with french fries

Acqua & 1 Bicchiere di vino

Water & 1 glass of wine

18,00€/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)

Insalata di polpo, patate e olive

Octopus salad, potatoes and olives

Allergeni 14 12,00€

Pesce spada affumicato con rucola, pomodorini e capperi

Smoked sword fish with rocket salad, fresh tomatoes and cappers

Allergeni 6 12,00€

Salmone marinato con frutta e salsa allo yogurt

Marinated salmon with fresh fruits and yogurt sauce

Allergeni 4, 7 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 appetizers Vecchia Pesa

Allergeni 2, 3, 4, 5, 7, 8 18,00€

Salumi e Formaggi del territorio

Tuscany cold cut and cheese

Allergeni 7, 12 10,00€

Bresaola con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano

Bresaola with rocket salad, fresh tomatoes and parmesan cheese flakes

Allergeni 7 8,00€

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



Le Insalate

(The salad)

Insalata Ricca (insalata, pomodori, mozzarella, carote, mais, cetrioli)

Ricca Salad (salad, tomatoes, mozzarella cheese, carrots, sweet corn, cucumber)

Allergeni 7 6,00€

Insalata Ricrionne (insalata, pomodoro, tonno, olive, uovo sodo, patate)

Ricrionne Salad (salad, tomatoes, tuna fish, olives, boiled egg, potatoes)

Allergeni 3, 4 8,00€

Insalata Fresca (insalata, finocchi, salmone affum., frutta fresca, menta)

Fresca Salad (salad, fennels, smoked salmon, fresh fruits, mint)

Allergeni 2 8,00€

Primi Piatti

(First Courses)

Spaghetti alle vongole veraci, limone e zenzero

Spaghetti pasta with clams, lemon and ginger

Allergeni 1, 12, 14 15,00€

Tagliolini al nero di seppia, 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€

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€

Gnocchi ripieni di pomodoro e mozzarella con verdure e pinoli tostati

Potato gnocchi with vegetables and toasted pine nuts

Allergeni 1, 5, 8 12,00€

Ravioli verdi al formaggio, burro, salvia e guanciale croccante

Homemade green ravioli stuffed with cheese, sage and crispy bacon

Allergeni 1, 3, 7 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)

Spigola alla Mediterranea con verdura di stagione

Sea bass Mediterranean style with seasonal vegetables

Allergeni 4 17,00€

Trancio di baccalà arrostito con patate, ceci e rosmarino

Roasted cod with potatoes, chickpeas and rosemary

Allergeni 4, 12 16,00€

Crostacei gratinati con verdura di stagione

Grilled crustaceans with seasonal vegetables

Allergeni 2 18,00€

Frittura mista di paranza con verdure

Mixed fried fish with vegetables

Allergeni 1, 2, 4, 5, 14 15,00€

Trancio di pesce spada alla griglia

Grilled slice of swordfish

Allergeni 4 15,00€

Hamburger di Chianina alla griglia con patate fritte

Grilled Hamburger "Chianina" with french fries

Allergeni 5 13,00€

Contorni

(Side Dishes)

Verdura del giorno

Vegetables of the day

5,00€

Patatine fritte

French fries

4,00€

Insalata mista

Mixed salad

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



Dessert

(Dessert)

Soufflè al cuore caldo di cioccolato fondente con pera e cannella

Hot dark 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, hazelnuts 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



Bevande

Acqua 750 cl.

(Natural and sparkling water 75 cl.) 2,50€

Coca Cola & Aranciata bottiglia vetro 33 cl.

(Coca Cola and Orange Juice glass bottle 33 cl.) 3,00€

Birra Media alla spina Heineken

(Heineken Medium-draft beer) 4,50€

Birra Media alla spina Weiss Moretti

(Weiss Moretti Medium-draft beer) 5,00€

Birra Media alla spina Rossa Moretti

(Red Moretti Medium-draft beer) 5,00€

Birra Piccola alla spina Heineken

(Heineken Small-draft beer) 3,00€

Birra Piccola alla spina Weiss Moretti

(Weiss Moretti Medium-draft beer) 3,50€

Birra Piccola alla spina Rossa Moretti

(Red Moretti Medium-draft beer) 3,50€

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

(List of 14 allergens)

1. Glutine (Gluten)

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

2. Crostacei e derivati (Crustaceans and derivatives)

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

3. Uova e derivati (Eggs and derivatives)

(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 (Fish and derivatives)

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

5. Arachidi e derivati (Peanuts and derivatives)

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

6. Soia e derivati (Soy and derivatives)

(latte, tofu, spaghetti, etc.)

7. Latte e derivati (Milk and derivatives)

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

8. Frutta a guscio e derivati (Nuts and derivatives)

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

9. Sedano e derivati (Celery and derivatives)

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

10. Senape e derivati (Mustard and derivatives)

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

11. Semi di sesamo e derivati (Sesame seeds and derivatives)

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

12. Anidride solforosa SO₂ (Sulfur dioxide 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 (Lupine and derivatives)

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

14. Molluschi e derivati (Molluscs and derivatives)

(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

