

IL RISTORANTE

THE RESTAURANT

Il Giardino di Mari nasce da una lunga tradizione e passione per il buon cibo, tramandata dalla nostra famiglia e dai nostri genitori, che hanno aperto la loro attività nel 1969.

Noi due sorelle, Moana e Valesca, continuiamo con lo stesso entusiasmo e dedizione a gestire l'attività, dove nel 2021 si è aggiunto Chef Angelini, per curare ogni particolare nella minima forma.

La nostra filosofia ha come primo obiettivo la ricerca della qualità della materia prima unita all'esperienza nella lavorazione degli ingredienti.

Lo Chef e la brigata di cucina curano con minuzia ogni singolo dettaglio delle nostre portate.

Al Giardino di Mari cerchiamo di offrire ai nostri clienti un'esperienza di gusto unica, da ricordare nel tempo, nella cornice di un'accoglienza familiare, che da sempre ci caratterizza.

Il Giardino di Mari was born from a long tradition and passion for fine food, handed down by parents, who opened the business in 1969.

Today, we two sisters Moana and Valesca, continue with the same enthusiasm and dedication our family business, where Chef Angelini joined in 2021, to take care of every detail.

Quality of the raw materials combined with the experience is our kitchen philosophy.

The Chef and the kitchen brigade take great care of every single detail of our courses.

At Giardino di Mari we try to offer our customers a unique taste experience, to be remembered over time, in the setting of a family welcome, that has always characterized us.

Certi di fare cosa gradita vi auguriamo una buona esperienza.
Sure to do something you like.

Lo Staff
The Staff

LA RICERCA DEL GUSTO

THE SENSE OF TASTE

IL PANE/THE BREAD

La panificazione di nostra produzione è a lievitazione naturale
Bakery or our production naturally leavened

PASTE SECCHIE/DRY PASTA

Selezione di agricoltori e produttori Bossolasco Cuneo
Selection of Bossolasco farmers and box producers

PASTE FRESCHE/FRESH PASTA

Paste fresche di nostra produzione preparate con le migliori farine nazionali
Fresh pasta of our production prepared with the best national flours

RISO/RICE

Carnaroli Riserva San Massimo
Carnaroli Riserva San Massimo

IL PESCE/FISH

Pescato del giorno del mercato ittico sia di Viareggio che di Livorno
Fish market catch of the day from Viareggio and Livorno

MENÚ DEGUSTAZIONE

TASTING MENÚ

Sashimi di Ricciola nostrale in cheviche con guacamole
Our amberjack sashimi in cheviche style with guacamole

Polpo alla plancia con patate saporite e salsa alla puttanesca
Grilled octopus with taste potatoes and "puttanesca" sauce

Scampo caramellato con mandorle, spuma di patate viola e riduzione di crostacei
Caramelized scampi with almonds an violet potatoes foam

Chitarra di pasta fresca con uova di riccio e bottarga di Cabras
Home made fresh spaghetti with sea urchin eggs and Mullet Bottarga from Cabras

Astice in Caesar Salad style

Ricordi d'infanzia: zuppa inglese 2022 con mantecato all' Alchermes
Childhood memories: zuppa inglese with alchermes ice cream

€ 85

Il menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo e non comprende le bevande
The menù is intended for all table guests and does not include drinks

I CRUDI

FISH CRUDITÉ

Sashimi di Ricciola nostrale in cheviche con guacamole
Our amberjack sashimi in cheviche style with guacamole

€ 25

Speck di salmone Red King, le sue uova, crème fraiche e pan brioche
Red King salmon speck, its eggs, pan brioche and crème fraiche

€ 28

Scampo di fondale con burrata culis di ananas al profumo di zenzero e petali di caviale
Seabed scampi with burrata cheese caviar pearls pineapple culis and scent of ginger

€ 35

Selezione di ostriche con riduzione scalogno e lampone, pan brioche e burro della Normandia
Oysters selection served with shallot and raspberry sauce, toasted pan brioche and butter from Normandy

Fine De Claire (Bretagna)

Poco iodata note di nocciola/*Slighty iodised with notes of hazelnuts*

€ 4 cadauna/each

Special De Caire (Bretagna)

Carnosa gusto esplosivo/*Meaty explosive taste*

€ 4 cadauna/each

Super Special (Utah Beach)

Densa, leggermente iodata, retrogusto di alghe/*Thick meat, slighty iodised algae scent*

€ 5 cadauna/each

Gillardeau (Marennes Oléron)

Tenera, carnosa equilibrio fra dolcezza e salinità/*Tender and fleshy pulp well balanced*

€ 6 cadauna/each

ANTIPASTI CALDI

HOT STARTERS

Bollito di mare con orzo perlato ai sapori dell'orto e i suoi abbinamenti

Mixed boiled fish with pearl barley vegetables and his souce

€ 25

Polpo alla plancia con patate saporite e salsa alla puttanesca

Grilled octopus with taste potatoes and "puttanesca" sauce

€ 28

Scampo caramellato con mandorle, spuma di patate viola e riduzione di crostacei

Caramelized scampi with almonds and violet potatoes foam

€ 32

Iberico al coltello servito con pan brioche tostato e burro salato della Normandia

Knife - cut Iberian ham: served with pan brioche and salted butter from Normandy

€ 25

Scaloppa di Fois Gras, frutti rossi, pan brioche e riduzione al Sauternes

Fois Gras escalope, red fruits, pan brioche and Sauternes sauce

€ 28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Agnolotti di astice in guazzetto di vongole veraci, costine di sedano e pomodoro confit
Agnolotti of lobster served with wild clams, guazzetto with candied tomato and celery ribs

€25

Spaghetto alla Versiliese con telline senza guscio
Spaghetti with telline (very little clams) in Versiliese style

€22

Chitarra di pasta fresca con uova di riccio e bottarga di Cabras
Home made fresh spaghetti with sea urchin eggs and Mullet Bottarga from Cabras

€25

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo alle bolle di Franciacorta con cotto/crudo di scampi al curry
Carnaroli rice Riserva San Massimo bubble of Franciacorta with row/cooked of scampi and curry

€ 28

(Ordine minimo 2/Minimum 2 persons)

Tagliolino 40 tuorli con fonduta di formaggi di malga e tartufo di stagione
Tagliolino pasta made of 40 egg yolks with fondue of alpine cheese and truffle of season

€ 20

Bottone di carbonara cacio e pepe con petali di tuorlo candito
Home made fresh pasta, cheese and pepper with candied egg yolk

€ 20

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Pescato del mare proposto intero in varie cotture - su prenotazione
Catch of the day, proposed in various cooking - on reservation

€ 80 al Kg

La catalana di crostacei di fondale della Mari con frutta e verdura
Catalan style deep - sea shellfish served on a bed of fresh fruits and vegetables

€ 45

Fritto misto del Tirreno con paranza e verdure in tempura
Selection of fried fish from the Tyrrhenian sea and vegetable tempura

€ 28

Grigliata di scampi, gamberi, calamari e pesce bianco con le sue verdure
Grilled shellfish whith seabass and its vegetables

€ 35

Astice in Caesar Salad style

€ 42

Carré di agnello in crosta di pistacchio con spinaci novelli, patate e demi glace
Lamb french rack in pistachio coast with spinach, potatoes and his demi glace sauce

€ 32

Guancia di vitello alla Barbera sous vide con soffice di patate
Sous vide veal cheek with Barbera sauce and fluffy potatoes

€ 28