

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 SECCHE/DRY PASTA

Verrigni antico pastificio Rosetano dal 1898 Abruzzo paste traflate in oro
Verrigni ancient pasta Rosetano factory since 1898 Abruzzo gold-drawn pasta

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

* 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



Le pietanze che presentano l'asterisco, in caso di irreperibilità del prodotto fresco, saranno servite con materie prime di altissima qualità bonificate mediante abbattimento di temperatura nel nostro ristorante.

Dishes with an asterisk, in case of unavailability of fresh product, will be served with highest quality raw materials in our restaurant blast chilled at low temperature.

GLI ANTIPASTI

THE STARTERS

Le ostriche Gillardeau con pan brioche, burro e riduzione di scalogno e lampone
The Gillardeau oysters served with pan brioche, butter and shallot and raspberries sauce

1-3-5-11-14

€ 7

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

1-3-4-5-7-11

€ 28

Il Crudo: misto di crostacei, pesce a lisca e frutti di mare
Raw fish: selection of crustaceans, bone fish and seafood

2-4-12

€ 42

Bollito di mare ai sapori dell'orto, maionese e i suoi abbinamenti
Mixed boiled fish, vegetables, mayonnaise and his sauces

2-3-4-7-10

€ 25

La Pizza: carpaccio di orata scottato al forno con bocconcini di bufala e pomodorini confit
The Pizza: baked sea bream carpaccio with bufala cheese bites and confit tomatoes

4-7-12

€ 23

Krick Krock: gamberi in crosta di pasta Kataifi su misticanza e agrumi
Krick Krock: prawns in a Kataifi pastry crust with salad and citrus fruits

1-3-12

€ 26

Iberico di Belota 100% al coltello servito con pane tostato e burro
100% knife-cut Belota iberian ham served with toasted bread and butter

1-3-5-7-11

€ 25

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghettoro: pasta di semola di grano duro trafilata in oro alla versiliese con telline senza guscio
Spaghettoro: gold drawn spaghetti with little clams without shell

1-12-14

€23

⊗ Gnocchi di patate di montagna alla crema di scampi
Mountain potatoes gnocchi with langoustine

1-2-3-7-12

€24

⊗ Chitarra di pasta fresca con triglie, pistacchi e fiori di zucca
Homemade pasta chitarra style with red mullet, pistacchi and courgette flowers

1-3-4-8-12

€22

Tagliolino quaranta tuorli mantecato con parmigiano riserva 36 mesi e tartufo di stagione
Forty yolk homemade pasta with 36 month reserve parmesan and truffle

1-3-7

€ 20

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

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

4-12

€ 80 al Kg/per Kg

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

1-2-3-4-12

€ 28

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

2-4-12

€ 35

La Katalana
Crostacei di fondale sgusciati in guazzetto di pomodoro con frutta e verdura
La Katalana
Steamed shellless crustaceans with fresh tomato sauce, fruits and vegetables

2-9-12

€ 45















Sua maestà il baccalà in crosta di grissino, crema di ceci e cavolo strascicato
His Majesty the cod in a breadsticks crust, chickpeas cream and scrambled cabbage

1-3-4-12

€ 25



**ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI
NELL' ALLEGATO II DEL REG. UE n° 1169/2001,
"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE".**

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnati con il numero identificativo corrispondente.