

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

Verrigni antico pastificio Rosetano dal 1898 Abruzzo paste trafilate 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

* 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

* 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.

MENÚ DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ

⌘ Menù composto da cinque portate salate e un dessert.
Dalla carta a mano libera dello Chef.

€70

*The tasting menù is composed of five savory courses and one dessert.
Chef's imagination from the menù.*

€70

Il menù degustazione si intende per tutti i componenti del tavolo.
The tasting menù is intended for all table guestes.

⌘ Pane e coperto

€5

Bread and service

€5

Acqua minerale Plose 0,75 l

€4

Mineral water Plose 0,75 l

€4

Caffè

A scelta dalla carta dei caffè

Coffee

Choice from the coffee list

I CRUDI

FISH CRUDITÉ

- ⌘ 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

- ⌘ Tartare di tonno rosso ai profumi autunnali con castagne, guacamole e confettura di cipolla
Red Tuna tartare autumn scents with chestnuts, guacamole and onion jam

4-6-12

€ 28

- ⌘ 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

- ⌘ Scampi della pesca locale con culis di ananas al profumo di zenzero, burrata e petali di caviale
Local catch langoustine with pineapple culis ginger scented, burrata cheese and caviar petals

2-7-12

€ 32

I CALDI

THE COOKED

⌘ Bollito di mare ai sapori dell'orto, maionese e i suoi abbinamenti
Steamed bones fish and crustaceans, vegetables, mayonnaise and his sauces

2-3-4-7-10

€ 25

⌘ Carpaccio di orata con pomodorini confit e bocconcini di bufala
Sea bream carpaccio with confit tomatoes and bufala cheese bites

4-7-12

€ 24

⌘ Capasanta caramellata con pappa al pomodoro,
crumble di guanciale e olio al basilico
Caramelized scallops with pappa al pomodoro, check crumble and basil oil

1-12-14

€ 28

⌘ Scaloppa di Foie gras al sauternes con mango caramellato
al pepe di Sichuan e pan brioche
Sauternes Foie gras escalope with caramelized mango Sichuan pepper scented

1-3-5-7-11-12

€ 28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

⊛ Spaghettoro

Pasta di grano duro trafilata in oro alla versiliese con vongole senza guscio e bottarga di Cabras

Spaghettoro

Gold drawn spaghetti with clams without shell and mullet roe

1-12-14

€ 25

⊛ Pacchero trafilato in oro con scampi e agrumi al profumo di salvia

Gold drawn paccheri with local catch langoustine and citrus sauge scented

1-2-7-12

€ 23

⊛ Risotto carnaroli Riserva San Massimo alle bolle di Franciacorta con liquirizia, nocciole e crudo di gambero rosa

Carnaroli rice Riserva San Massimo, Franciacorta bubbles with licorice, hazelnuts and row pink prawns

2-4-7-12

€ 27 a persona/per person

(Ordine minimo 2 persone/minimum 2 persons)

⊛ Tagliolino al grano arso cozze, essenza di riccio e aria di pecorino

Smoked homemade fresh pasta with mussels, sea urchin essence and pecorino cheese foam

1-2-7-12-14

€ 22

⊛ A modo mio...aglio olio e peperoncino

My style...garlic, olive oil and chili pepper

1-4-7

€ 18

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

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

4-12

€ 80 al Kg/per Kg

Mare Nostrum/ Local catch € 100 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 2.0

Crostacei di fondale sgusciati, pomodoro liquido, frutta e verdura
Steamed shellless crustaceans with fresh tomato sauce , fruits and vegetables

2-9-12

€ 45

⊗ Il cacciucco alla viareggina reinterpretato da un fortemarmino
Bones fish and crustaceans cacciucco revisited by the chef from Forte Dei Marmi

2-4-12-14

€ 40















Guancia di vitello C.B.T al Sangiovese con soffice di patate
Cooked low temperature in Sangiovese wine sauce veal cheek with fluffy potatoes cream

7-12

€ 28



**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.