

















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.

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

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

* Baccalà in crosta di grissino con crema di ceci e cavolo nero strascicato
Code in a breadstick crust with chickpeas cream and stewed black cabbage

1-3-4-12

€ 28

* Carrè di Agnello in crosta di pistacchio patate fondenti e spinacino novello
French rack lamb in pistacchio crust with potatoes and spinach

1-8-10

€ 28

* 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.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

⊛ La mia Trabaccolara:
frutti di mare senza guscio con pomodoro e basilico fresco

*My Trabaccolara:
clean served seafoods spaghetti with fresh tomato and basil*

1-2-4-12-14

€ 20

⊛ Chitarra di pasta fresca con scorfano, olive taggiasche, pomodoro confit e origano
Home made pasta chitarra style with rockfish, olives, tomato confit and oregano

1-3-4-12

€ 22

⊛ Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con gambero rosa di Viareggio
al profumo di lime, riccio e guanciaie
Carnaroli rice Riserva San Massimo with pink prawns from Viareggio lime scented, urchin and cheek

2-7-12-14

€ 27 a persona/per person
(Ordine minimo 2 persone/minimum 2 persons)

⊛ Agnolotto di astice in guazzetto di vongole veraci con costine di sedano e pomodorini
Home made lobster agnolotti on veraci clams sauce with celery and tomato

1-2-3-9-12-14

€ 25

⊛ Tagliolino 40 tuorli mantecato con Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo di stagione
Home made fresh tagliolino with creamed 30 months Parmigiano Reggiano cheese and seasonal truffle

1-3-7

€ 20

MENÙ 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 guests.

⊛ 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

- ⌘ Gamberi rossi Mazaresi in Bloody Mary con fiocchi di burrata
Mazaresi red prawns in Bloody Mary with burrata flakes

2-7-9-12

€ 30

- ⌘ 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 nostro crudo di mare
Our proposal of raw seafood

2-4-12-14

€ 38

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

- ⌘ Scampo in crosta di mandorle con sedano, rapa e riduzione di crostacei
Almond crust shrimps with celeriac and bisque

2-7-8-12

€ 32

- ⌘ Moscardino C.B.T. con agretti e crema di ricotta
Cooked low temperature little octopus with agretti and ricotta cheese cream

7-9-12-14

€ 28

- ⌘ Iberico al coltello accompagnato da burro della Normandia
e il nostro pan brioche
knife-cut Iberian ham served with Normandy butter and homemade pan brioche

MANCANO

€ 25
