

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 SECICHE/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.

La nostra selezione di aperitivi COCKTAILS

In collaborazione con OPIFICIO 77

AMERICANO:

Bitter, Vermut, agrumi e zenzero
Bitter, Vermut, soda water, citrus and ginger

€ 10

TOMMI'S MARGARITA:

Tequila al lime e sciroppo di agave
Lime Tequila and agave syrup

€ 10

CAPRI SOUR:

Gin e liquore di Limoni di Sorrento
Gin and Sorrento lemon liqueur

€ 10

VODKA SOUR:

Vodka alla rosa e liquore di lamponi
Rose vodka and raspberry liqueur

€ 10

CALICE DI CHAMPAGNE

€ 20

CALICE DI FRANCIACORTA

€ 12

ANALCOLICO
MOKTAIL
GIN TONIC 00

€ 10

MENÚ DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ

✿ Menù composto da 4 portate e un dessert.
Dalla carta a mano libera dello Chef.

Bevande escluse
€ 70

Il menù degustazione si intende per tutti i componenti del tavolo.

✿ *The tasting menù is composed of 4 savoury courses and one dessert.
Chef's imagination from the menù.*

Drinks Excluded
€ 70

The tasting menù is intended for all table guests.



ANTIPASTI

APPETIZERS

- * Le ostiche di Marennes Oléron le Gillardeau Plus con riduzione di scalogno e lampone
Oysters from Marennes Oléron the Gillardeau with Scallot and Raspberry reduction

12-14

€ 7 cadauna/each one

- * La nostra selezione di crudo
Our selection of raw fish

2-3-4-10-12-14

€ 40

- * Polpo C.B.T alla plancia con panissa e chutney di pomodoro
Cooked low temperature octopus with chickpeas cake and tomato chutney

4-12

€ 28

- * Capasanta caramellata su insalata liquida con crumble di guanciale e fiocchi di burrata
Caramelized scallop with liquid salad, cheek crumble and bytes of burrata cheese

7-12-14

€ 25

- * Gamberi in crosta di mandorle con panzanella toscana e clorofilla di basilico
Prawns in almonds crust with Tuscany panzanella and basil clorophil sauce

1-2-8-12

€ 24

- * Torchon de foie gras con mango caramellato, pepe di Sichuan e pan brioche tostato
Torchon de foie gras with caramelized mango Sichuan pepper schented and toasted pan brioche

1-12

€ 22

- * Patanegra di puro Bellota al coltello accompagnato da pane tostato
Knife-cut Patanegra ham with toasted bread

1-3-7-11

€ 28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES (PASTA)

- * Spaghettoni alla Versiliese con arsele senza guscio
Gold drawn spaghetti with shelled baby clams

1-12-14

€ 22

- * Chitarra di pasta fresca al germe di grano con polpa di cicale, pomodoro fresco e bottarga di Cabras
Wheat germ Home made fresh pasta with sea cicadas, fresh tomato and Cabras Mullet bottarga

1-4-12-14

€ 23

- * Riso carnaroli Riserva San Massimo allo Champagne con gamberi, lime e coulis di fragole
Carnaroli rice Riserva San Massimo with Champagne, prawns, lime and strawberries coulis

2-7-12

€ 25 a persona/per person
(Ordine minimo 2 persone/minimum 2 persons)

- * Fusilloni alla Rana Pescatrice con fiori di zucca, olive, pinoli e pomodoro confit
Gold drawn short pasta with anglerfish, courgettes flowers, pine nuts and confit tomato

1-4-8-12

€ 22

- * Tagliolini 40 tuorli mantecato con Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo di stagione
Home made fresh tagliolini with creamed 30 months Parmigiano Reggiano cheese and seasonal truffle

1-3-7

€ 20

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 spigola con le sue verdure
Grilled shellfish with squiddies, sea bass and grilled vegetables

2-4-12

€ 35

- * Trancio di spigola d'altura in doppia cottura con hummus di ceci, tapenade di pomodoro e olive Taggiasche
Slice of sea bass in double cooking with chickpeas hummus, tomato tapenade and Taggiasche olives

4-11

€ 30

- * Milan l'è sempre un gran milan:
La cotoletta di carrè di vitella servita con chips di Topinambur e salsa aioli
*Milan l'è sempre un gran milan:
Breaded and fried veal rack with topinambur chips and aioli sauce*

1-3-10

€ 30



**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.