



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 of 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.

I CRUDI

RAW APPETIZERS

⊛ La nostra selezione di ostriche:

Our selection of oysters

14

Gillardeau Francia (Marennes Oléron)

Tenera, carnosa, equilibrio perfetto fra dolcezza e salità

Tender and fleshy pulp well balanced

€ 6

Royale Di David Hervè (Marennes Oléron)

Creposa, complessa e dolce con sentori vegetali

Creamy, complex, sweet with vegetal scent

€ 6

Regal (Westport Irlanda)

Creposa, zuccherina, minerale

Creamy meat, sweet, mineral

€ 6

⊛ Il nostro crudo di mare

Our proposal of raw seafood

2-4-12-14

€ 38

I CALDI

COOKED APPETIZERS

⌘ Vaporata di mare ai sapori dell'orto con crostacei, calamari e sogliola
Steamed crustaceans, squid and sole with fresh vegetables

2-4-9-12

€ 25

⌘ Capasanta caramellata su pappa al pomodoro e clorofilla di basilico
Caramelized scallop on "pappa al pomodoro" with basil oil

1-12-14

€ 24

⌘ Scampi della pesca locale con fagioli di Sorana e la sua crema
Local catch Scampi with Sorana beans and Sorana beans cream

2-12

€ 32

⌘ 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

1-3-5-7-11

€ 25

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES (PASTA)

⌘ La mia Trabaccolara:
spaghettonero ai frutti di mare senza guscio con pomodoro e basilico fresco

*My Trabaccolara:
Gold drawn spaghetti shelled seafood with fresh tomato and basil*

1-2-4-12-14

€ 22

⌘ Chitarra di pasta fresca con calamari al profumo di salvia e bottarga di muggine
Homemade fresh pasta chitarra style with squiddies and mullet bottarga sage scented

1-3-4-12

€ 22

⌘ Pacchero al torchio con triglie di scoglio e fiori di zucca
Artisanal pacchero fresh pasta with red mullet and courgette flowers

1-3-4-12

€ 23

⌘ Riso carnaroli Riserva San Massimo alle bolle di Franciacorta
con gamberi rosa di Viareggio e lime
Carnaroli rice Riserva San Massimo , Franciacorta bubbles, pinkprawns lime scented

2-7-12

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

⌘ Tagliolino 40 tuorli mantecato con Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo di stagione
Home made fresh tagliolino with creamed 30 moths 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 pesce bianco con le sue verdure
Grilled shellfish with sea and tempura vegetables

2-4-12

€ 35

- * La catalana di crostacei di fondale: Aragosta, Scampi e Mazzancolle
Steamed lobster, scampi and prawns with fresh vegetables

2-9-10-12

€ 60

Chateau Briand

- * Filetto di carne di Fassona Piemontese con patate fondenti e la sua Bernese
Piemontese fassona breed fillet with potatoes and his Bernese sauce

3-7

€ 70

(Per 2 persone/for 2 persons)



**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.