

Situato nel cuore del Giardino Zoologico di Pistoia da oltre 50 anni offre ai visitatori del parco un pranzo “easy and fast” basato su un menù tipicamente toscano sempre con un occhio di riguardo ai i più piccoli.



Di sera, da oltre 20 anni, il Ristorante si trasforma in un romantico ambiente, familiare e accogliente, con specialità della cucina tipica mediterranea, eccellenti piatti di pesce e una cantina di tutto rispetto con pregiate etichette che in questi anni ci hanno contraddistinto nel panorama Pistoiese delle eccellenze.

*Il cibo trova sempre coloro che amano
cucinare...*

(Dal film Ratatouille)

Nella preparazione dei piatti presenti nel menù vengono utilizzati alcuni dei 14 principali allergeni e perciò è possibile una contaminazione incrociata con piatti che evidentemente non ne conterrebbero. Si consiglia per eventuali allergie ad essi di informare il personale di sala al momento dell'ordinazione, e di consultare i numeri di riferimento ad essi: 1. Glutine 2. Sesamo 3. Frutta secca 4. Crostacei 5. Uova 6. Pesce 7. Mostarda 8. Latte 9. Sedano 10. Arachidi 11. Soia 12. Molluschi 13. Lupini 14. Solfiti

*Per mancanza di reperibilità del fresco o per motivi organizzativi alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti seguendo correttamente il disciplinare

Antipasti di Terra

Selezione di fattoria con pecorino di Pistoia, prosciutto e mortadella del Poggetto, pancetta e arista sott'olio cotte a bassa temperatura (nazionali di nostra produzione) crostino nero toscano, ai porcini e lardo di Colonnata IGP

Allergeni: 1,6,8,9,14

€ 15

Cialde croccanti di polenta servite con bietole, fagioli di Sorana I.g.p. e crema di pecorino di Pistoia

Allergeni: 1, 6, 8

€ 15

Flan di zucchine e ricotta dell'azienda "Canto di primavera del sogno antico" su crumble di curcuma e sesamo al profumo di menta

Allergeni: 1, 2, 5, 8

€ 15

Antipasti di Mare

“Assaggiamo tutto”

Degustazione dei tre antipasti di mare*

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14

€ 18

Moscardino tirrenico CBT scottato su crema di ceci italiani, la sua cialda ed emulsione al rosmarino

Allergeni: 1, 6, 12

€ 16

Croque Monsieur di tonno pinna gialla servito con verdure fermentate e maionese al profumo di alici

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 7, 11, 14

€ 16

Sfere di alici con asparagi di mare e stracciatella

Allergeni: 5, 6, 8

€ 16

A Crudo dal Mare

Tartare di tonno (Thunnus albacares)*
condita con succo di arancia, capperi, senape,
erba cipollina ed olio Evo

Allergeni 6,7,12,14

€ 18

Gran Plateau di crudité mista *

-- Secondo disponibilità di mercato --

2 Ostriche, 1 Gambero Viola, 2 Mazzancolle Tigrate, 1 Gambero Rosa, 2 Scampi
mediterraneo, Tartare di Tonno

€ 36

Possibilità di aggiungere:

Gambero viola* € 4,50 cadauno

Mazzancolla Tigrata* € 4,00 cadauna

Gambero Rosso* € 4,50 cadauno

Scampetto del Mediterraneo* € 3,50 cadauno

Ostrica Bretonne € 3,00 cadauna

Tartare di tonno (Thunnus albacares)* € 9,00

Il regalo giusto alla persona giusta...



Cerchi un' Idea ?
Regala una Cena



*Menu Degustazione con Acqua, Vino e Caffè Compresi
a scelta tra **SMART Gold***

Chiedi informazioni al personale...

Condividi con noi le tue foto scattate qui..
Geolocalizzati presso “Ristorante Giardino Pistoia”



<https://facebook.com/ristorante.giardino>



<https://instagram.com/ristorante.giardino>

www.ristorante-giardino.it

Primi piatti di terra

-Testaroli di nostra produzione
adoperando farine di grani antichi toscani -

**Ricciarelle al germe di grano (semola di grani duri antichi Pastificio Floriddia)
al ragù di anatra alla pistoiese**

Allergeni: 1, 9, 14

€ 16

**Testaroli della Lunigiana serviti con crema di pecorino di Pistoia, salsa al
basilico e noci**

Allergeni: 1, 3, 8

€ 16

Gazpacho servito con ricotta e chips di pane Toscano

Allergeni: 1, 8

€ 14

Primi piatti di Pesce

- Scialatelli, Maccheroni e Gnocco ripieno di nostra produzione
adoperando farine di grani antichi toscani -

Scialatielli serviti con ragù bianco di tonno su caviale di melanzane e salsa alla
menta

Allergeni: 1, 2, 6, 8, 9, 14

€ 18

Maccheroni al torchio alla carbonara di mare

Allergeni: 1, 5, 6, 8, 12, 14

€ 16

Spaghetti allo scoglio imperiale *

Allergeni: 1, 4, 6, 8, 9, 12, 14

€ 16

Gnocco ripieno di baccalà mantecato servito con funghi chiodini e crumble al
caffè

Allergeni: 1, 5, 6, 8, 9, 14

€ 18

Secondi piatti di Carne

Bistecca scottona di manzo, selezione Slava alla brace

-Per una persona minimo 600g al piatto

-Per due persone o più, servita al tagliere con crostone di pane Toscano

Allergeni: 1

€ 6 all' hg

Secondo disponibilità: Selezione "Mazury" extra marezzata € 7,00 all'hg

Agnello scottadito in salsa al "BON GIN" con scarola scottata

Allergeni: 3, 7, 11, 14

€ 20

Uova di quaglia in camicia con crema ai funghi Portobello, tartufo di stagione, ricotta dell'azienda "Canto di primavera del sogno antico" e crumble al tartufo

Allergeni: 1, 5, 8, 9

€ 20

Secondi Piatti di Pesce

Il nostro “Teglione alla Catalana”

misto con Scampi, Gamberoni e Astice (minimo per 2 persone) *

Allergeni: 4,7,9,14

€ 64 per due persone

Il Nostro “Teglione alla Griglia”

misto con Pescato del giorno, Calamari, Gamberi e Scampi *

(minimo per 2 persone)

Allergeni: 4,6,14

€ 50 per due persone

Peposo di Tonno pinna gialla servito con cantucci salati

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 8, 14

€ 20

Trancio di rana pescatrice in crosta di frutta secca su verdura di stagione

Allergeni: 1, 5, 8, 9

€ 22

Pescato del giorno secondo disponibilità

Griglia € 5 all’hg

Isolana € 7 all’hg

Contorni

Fagioli di Sorana IGP

€ 7

Taccole o fagiolini saltati al burro

Allergeni: 8

€ 5

Patate fritte con buccia*

Allergeni: 1,4,5,6,8,12,14

€ 5

Insalata mista di stagione

€ 5

Insalata di stagione con frutta fresca

€ 9

Le nostre proposte di menù completo

a base di pesce e di carne...

Minimo per due persone

Menù Grigliata

Degustazione di mare con 3 assaggi misti in fantasia dello chef *

Bis di primi del giorno

Il Nostro “Teglione alla Griglia”

misto con Pescato del giorno, Calamaro e Gamberi*

Acqua e caffè compresi 60 euro a persona

Minimo per due persone

Menù Catalana

Degustazione di mare con 3 assaggi misti in fantasia dello chef *

Il nostro “Teglione alla Catalana”

misto con Scampi, Gamberoni e Astice *

Acqua e caffè compresi 55 euro a persona

Minimo per due Persone

Menù Toscano

Selezione di fattoria con pecorino di Pistoia, prosciutto e mortadella del Poggetto, pancetta e arista sott'olio cotte a bassa temperatura (nazionali di nostra produzione) crostino nero toscano, ai porcini e lardo di Colonnata IGP

Maccherone Pistoiese (semola di grani duri antichi, Pastificio Floridda)
al ragù di anatra alla pistoiese

Bistecca di manzo scottona selezione Slava alla brace al piatto

O tagliata su crostone di pane toscano croccante

Fagioli di Sorana IGP o Insalata mista

Acqua e caffè compresi 60 euro a persona

I nostri Dessert

Scoprili nella nostra vetrina...

€ 7

Frutta fresca di stagione

€ 6

I Sorbetti prodotti dall'azienda Meno18 e rielaborati da noi

€ 7

Oppure...lasciati coccolare e stupire "alla Lampada"

Frutta Flambé

Minimo per due persone

€ 12 a porzione

Crêpes suzette al Gran Marnier, ai frutti di bosco (secondo stagionalità) o con
nocciole e cioccolato

Minimo per due persone

€ 12 a porzione

Selezioni di Caffè

"Espresso Giada"

Chiedi la nostra carta dei caffè

Coperto € 3,50