

MENU

a' la carte

Marias celebra l'autentica convivialità mediterranea attraverso una cucina pensata per la condivisione, capace di unire il calore dell'ospitalità familiare all'eleganza contemporanea di Forte dei Marmi. La proposta gastronomica, profondamente legata al territorio, valorizza materie prime selezionate, con particolare attenzione al pescato locale. A definirne l'identità sono la visione dello Chef Patron Jason Atherton, due stelle Michelin, e la competenza dell'Executive Chef Giorgio Cicero, che insieme coniugano innovazione, precisione tecnica e autenticità mediterranea, offrendo un'esperienza raffinata e accogliente

CRUDI

Ostrica del Mercato ^{12, 14}	8 a pezzo
<i>Bora e Arborea con Marmellata di Limone Salato, Tabasco e Mignonette</i>	
Pinzimonio di Verdure ^{4, 7}	25
<i>Pasta di Acciughe del Cantabrico, Crema di Zucchine e Basilico</i>	
Gambero Rosso di Mazara ^{1, 2, 7}	40
<i>Basilico, Burro di Teste e Pane Tostato</i>	
Battuta di Crostaceo di Sanremo ^{2, 7}	37
<i>Burrata di Bufala e Composta di Pomodoro</i>	

ANTIPASTI

Insalata di Pomodoro ⁷	28
<i>Pomodoro Datterino e Ciliegino, Burrata di Bufala e Basilico</i>	
Scampo di Viareggio ^{2, 3, 10}	45
<i>Aglione e Limone di Amalfi</i>	
Saute' di Frutti di Mare ^{1, 4, 7, 14}	30
<i>Cozze e Vongole con Crostini di Pane</i>	
Misticanza Montoro ⁷	22
<i>Avocado, Pesca Tabacchiera e Pecorino Nero di Pienza</i>	

Coperto 5€ p.p.

Tutti i prezzi sono in euro e da intendersi comprensivi di IVA al 10%

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

PASTA

Gnocchi alla Sorrentina ^{1,3,7} <i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico</i>	27
Spaghetтини Tiepidi ^{1,4,7} <i>Caviale, Burro Acido e Gambero Rosso di Mazara</i>	95
Linguine ^{1,4,14} <i>Vongole e Anemoni di Mare</i>	40
Pasta Fritta ^{1,7,9,14} <i>Ragu' alla Luciana e Mollica Aromatizzata</i>	32
Trottole ^{1,8,14} <i>Pesto di Basilico Genovese, Calamari, Pomodori Confettati e Pinoli</i>	30
Spaghetti ^{1,4} <i>Ricci di Mare Siciliani</i>	40

PIZZA

Margherita ^{1,7} <i>Selezione di Pomodori, Mozzarella e Basilico</i>	18
Zucchine ^{1,4,7} <i>Mozzarella, Zucchine, Fiori di Zucca e Acciughe</i>	25
Toscana ^{1,7} <i>Cipolla, Porchetta, Taleggio e Origano</i>	29

SECONDI

Galletto Ruspante Toscano ^{1,2,6} <i>Marinato alla Diavola</i>	35
Melanzana ^{8,9,10} <i>Caponata, Pinolo Italiano e Fonduta di Parmigiano Vacche Rosse</i>	30
Frittura di Paranza ^{1,2,4,14} <i>Limone di Amalfi e Alghe Croccanti</i>	40
Polpo di Scoglio ^{1,8,9,12,14} <i>Panzanella, Pomodoro Datterino, Olive Taggiasche, Sedano e Basilico</i>	35
Pescato del Giorno ^{4,9,10,14} <i>Marias Style o Grigliato</i>	13/100gr
Bistecca alla Fiorentina ⁹ <i>Limone di Amalfi, Patate o Misticanza</i>	12 /100gr

Coperto 5€ p.p.

Tutti i prezzi sono in euro e da intendersi comprensivi di IVA al 10%

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

MENU

a' la carte

Marias celebrates the spirit of Mediterranean conviviality through a cuisine made for sharing, blending the warmth of family-style hospitality with the contemporary elegance of Forte dei Marmi. Rooted in the local landscape, the menu showcases carefully selected ingredients, with a special focus on the finest local fish catch.

Guided by two-Michelin-starred Chef Patron Jason Atherton and Executive Chef Giorgio Cicero, Marias brings together creativity, technical precision and Mediterranean authenticity to offer a dining experience that is both refined and welcoming

RAW SELECTION

Local Oyster ^{12, 14} <i>Bora e Arborea with Salted Lemon Marmelade, Tabasco and Mignonette</i>	8 per one
Vegetables Pinzimonio ^{4, 7} <i>Cantabrian Anchovy patè, Zucchini and Basil Sauce</i>	25
Mazara Red Prawn ^{1, 2, 7} <i>Basil, Prawn Head's Butter and Toasted Bread</i>	40
Sanremo Shrimp Tartare ^{2, 7} <i>Buffalo Burrata and Tomato Compote</i>	37

STARTERS

Tomato Salad ⁷ <i>Datterino and Cherry Tomato, Buffalo Burrata and Basil</i>	28
Viareggio Langoustine ^{2, 3, 10} <i>Garlic and Amalfi Lemon</i>	45
Sauteed Seafood ^{1, 4, 7, 14} <i>Mussels and Clams, Toasted Bread</i>	30
Misticanza Montoro ⁷ <i>Avocado, Tabacchiera Peach and Black Rind Pecorino from Pienza</i>	22

Cover Charge 5€ p.p.

All prices are in euros and inclusive of 10% VAT

Allergens: 1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soy, 7 Milk and dairy products, 8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulphites, 13 Lupins, 14 Molluscs

PASTA

Gnocchi alla Sorrentina ^{1, 3, 7} <i>Tomato, Buffalo Mozzarella and Basil</i>	27
Warm Spaghettoni ^{1, 4, 7} <i>Caviar, Acid Butter and Mazara Red Prawn</i>	95
Linguine ^{1, 4, 14} <i>Clams and Sea Anemones</i>	40
Fried Pasta ^{1, 7, 9, 14} <i>'Luciana Style' and Flavoured Bred Crumb</i>	32
Trottolo ^{1, 8, 14} <i>Genovese Basil Pesto, Squid, Confit Tomato and Pine Nuts</i>	30
Spaghetti ^{1, 4} <i>Sicilian Sea Urchin</i>	40

PIZZA

Margherita ^{1, 7} <i>Tomato Selection, Mozzarella and Basil</i>	18
Zucchine ^{1, 4, 7} <i>Mozzarella, Courgette, Courgette Flower and Anchovies</i>	25
Toscana ^{1, 7} <i>Onion, Porchetta, Taleggio Cheese and Oregano</i>	29

MAIN COURSE

Tuscan Cockerel ^{1, 2, 6} <i>Diavola Style</i>	35
Aubergine ^{8, 9, 10} <i>Caponata, Italian Pine Nuts and Vacche Rosse Parmigiano Fondue</i>	30
Fried Mixed Seafood ^{1, 2, 4, 14} <i>Amalfi Lemon and Crispy Seaweed</i>	40
Rock Octopus ^{1, 8, 9, 12, 14} <i>Panzanella, Datterino Tomato, Taggiasca Olives, Celery and Basil</i>	35
Day Caught Fish ^{4, 9, 10, 14} <i>Marias Style or Grilled</i>	13/100gr
Fiorentina Steak ⁹ <i>Amalfi Lemon, Potatoes or Green Salad</i>	12 /100gr

Cover Charge 5€ p.p.

All prices are in euros and inclusive of 10% VAT

Allergens: 1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soy, 7 Milk and dairy products, 8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulphites, 13 Lupins, 14 Molluscs