



ristorante piatti pesce fresco ogni giorno a Castiglione della Pescaia

Mappa

□

Ristorante il 13
Il Ristorante Il 13 è frequentato da turisti, da gente comune, da famiglie, ma spesso, dato il clima informale che si respira, ci vengono a trovare anche attori, calciatori e imprenditori che vogliono regalarsi qualche momento di tranquillità e buona cucina. Cerchiamo nel limite del possibile di usare prodotti locali, sia di carne che ittici, tenendo presente la stagionalità dei vari prodotti, la nostra è una cucina semplice ed esperta, con prodotti del territorio che acquistiamo freschi tutti i giorni. Cuciniamo molto alla griglia e con forno a legna, anche il pane è di nostra produzione. Il nostro menù propone pesce crudo, acciughe marinate, bruschetta con olio locale e un'importante selezione di affettati locali e formaggi. Tra i primi la scelta spazia dagli "spaghetti al 13", spaghetti al nero di seppia, allo scoglio; tra i secondi proponiamo pesce in crosta di sale, frittura di pesce (passata nella farina di riso), oppure carni locali, come Fiorentina e filetti. La carne è rigorosamente selezionata e proveniente da macellerie locali, mentre il pesce è acquistato ogni giorno dai tramagli dei pescatori di Castiglione. Poniamo particolare attenzione alla scelta delle materie prime e alla cottura, per dare ai nostri piatti un sapore difficile da dimenticare. Se il cliente è celiaco, possiamo soddisfare ogni sua esigenza.

Descrizione

Se cerchi un ristorante con piatti di pesce fresco ogni giorno a Castiglione della Pescaia, il Ristorante il 13 rappresenta un punto di riferimento imprescindibile per i buongustai. Situato nel cuore di questa incantevole località marittima toscana, questo locale ha fatto della freschezza e della qualità del pescato la propria filosofia culinaria. La tradizione del mare incontra l'eccellenza gastronomica. Il Ristorante il 13 si distingue per l'attenzione meticolosa nella selezione delle materie prime. Ogni mattina, gli chef selezionano personalmente il pescato del giorno direttamente dai pescherecci locali, garantendo così: * Assoluta freschezza degli ingredienti * Sostenibilità delle scelte gastronomiche * Varietà stagionale delle proposte * Rispetto della tradizione culinaria toscana * Valorizzazione dei sapori autentici del mare. Questa dedizione alla qualità si traduce in piatti che raccontano il territorio e le sue eccellenze. Il menu, rinnovato quotidianamente in base alla disponibilità del pescato, offre un'esperienza gastronomica autentica, dove i sapori del mare vengono esaltati attraverso preparazioni che rispettano la materia prima. Un viaggio gastronomico tra i sapori del Mediterraneo. L'esperienza culinaria al Ristorante il 13 inizia con antipasti che celebrano il mare in tutte le sue forme. Dai crudi di pesce, preparati con maestria per esaltarne la freschezza, alle preparazioni calde della tradizione, ogni piatto è pensato per stupire anche i palati più esigenti. I primi piatti rappresentano un perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione. La pasta, spesso fatta in casa, diventa la base ideale per valorizzare il pescato del giorno. Spaghetti allo scoglio, linguine all'astice e risotti ai frutti di mare sono solo alcune delle specialità che è possibile trovare nel menu, sempre preparate secondo ricette che rispettano la stagionalità e la disponibilità degli ingredienti. Per quanto riguarda i secondi, il pesce fresco viene cucinato secondo tecniche che ne preservano il sapore e naturale. Dalla semplice ma sempre apprezzata grigliata mista, alle preparazioni più elaborate come l'orata al forno con patate e pomodorini, ogni piatto racconta la passione e la competenza dello staff di cucina. Il percorso gastronomico si conclude con dessert artigianali che offrono un dolce contrappunto alle note salate dei piatti principali. Dalle classi

che proposte della pasticceria italiana alle creazioni più innovative dello chef, ogni fine pasto è studiato per lasciare un ricordo indelebile. L'impegno quotidiano per l'eccellenza e la filosofia del Ristorante il 13 si basa su principi ben definiti che guidano ogni scelta: 1. Selezionare personalmente il pesce più fresco ogni mattina 2. Preparare ogni piatto al momento, evitando preparazioni anticipate 3. Adattare il menu alla disponibilità giornaliera del pescato 4. Valorizzare le tecniche di cottura che esaltano i sapori naturali 5. Curare ogni dettaglio del servizio per un'esperienza completa. Questo approccio metodico si traduce in un'offerta gastronomica di alto livello, dove la qualità del pesce fresco è sempre garantita. Gli ospiti possono apprezzare la trasparenza con cui vengono presentati i piatti, spesso accompagnati da spiegazioni dettagliate sulla provenienza del pescato e sulle tecniche di preparazione utilizzate. Il personale di sala, professionale e attento, completa l'esperienza guidando i clienti nella scelta dei piatti e suggerendo gli abbinamenti più indicati con i vini del territorio. La carta dei vini, infatti, presenta un'accurata selezione di etichette locali e nazionali, pensate per valorizzare al meglio i sapori del mare. Scegli per un'autentica esperienza di pesce fresco ogni giorno scegli Ristorante Il 13. L'atmosfera accogliente, l'attenzione ai dettagli e la costante ricerca dell'eccellenza rendono il Ristorante il 13 la scelta ideale per chi desidera assaporare il meglio della cucina di mare a Castiglione della Pescaia. La posizione privilegiata nel centro di questa pittoresca località costiera aggiunge un ulteriore elemento di fascino all'esperienza gastronomica. Che si tratti di una cena romantica, un pranzo di lavoro o una celebrazione speciale, il ristorante piatti pesce fresco ogni giorno saprà soddisfare le aspettative più elevate. Per assaporare l'autentica cucina marinara toscana e lasciarsi conquistare dai sapori genuini del mare, è possibile prenotare un tavolo telefonando direttamente al ristorante. Lo staff sarà lieto di accogliervi e guidarvi in un indimenticabile viaggio gastronomico attraverso i sapori del Mediterraneo.

Contatti

RISTORANTE IL 13

Tel. 0564935477

<http://www.ristoranteil13.it/>

Via Montebello 13, Castiglione della Pescaia, 58043

Lunedì : 18:30 - 23:00 da Martedì a

Domenica: 18:30 - 23:59
