

GRAND HOTEL
MIRAMARE

★★★★★



Pool Menu

Sandwich

Con pane di nostra produzione*

All Sandwiches made with our home-made bread

€

Club Sandwich

35,00

Maionese, lattuga, pomodoro, pollo, bacon,
uovo occhio di bue, patate fritte**

Mayonnaise, lettuce, tomato, chicken, bacon, fried eggs, fries

Hamburger

29,00

Carne di Fassona, maionese, lattuga, pomodoro,
salsa barbecue, cipolla caramellata, patate fritte**

*Fassona beef, mayonnaise, lettuce, tomato, barbeque sauce,
caramelised onions, fries*

Toast

19,00

Prosciutto cotto, fontina, patate fritte**

Prosciutto cotto ham, fontina valdostana cheese, fries

Vegan Sandwich – *vegan*

24,00

Crema di melanzane, rucola, avocado, tofu affumicato,
pomodori secchi, olive Taggiasche

*Aubergine cream, rocket salad, avocado, smoked tofu,
sundried tomatoes and Taggiasche olives*

Pizza e focaccia

Fatte in casa con farine selezionate

Home-made pizza and focaccia

Margherita*

19,00

Pomodoro, Mozzarella fior di latte e basilico

Tomato, Fior di latte mozzarella and basil

Burrata* e pesto

23,00

Pomodoro, burrata, pesto

Tomato, burrata cheese and pesto

Parma*

25,00

Prosciutto crudo di Parma "Pio Tosini", mozzarella di bufala,
pomodorini datterini, rucola

*"Pio Tosini" Parma Ham, buffalo mozzarella, datterini tomatoes
and rocket salad*

Focaccia al formaggio** – *locally sourced*

22,00

Stracchino, olio evo

Stracchino cheese focaccia and extra virgin olive oil

Focaccia pizzata** – *locally sourced*

24,00

Pomodoro, capperi, acciughe, origano, olive Taggiasche

Tomato, capers, anchovies, oregano and Taggiasche olives

Al Miramare ci impegniamo a utilizzare, ove possibile, ingredienti di provenienza locale e sostenibile.

Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo anche le verdure a «km 0» dall'orto biologico del Miramare. La preghiamo di parlare con la nostra squadra per ulteriori informazioni.

* Prodotto fresco, abbattuto a -20 come previsto dal Reg. 853/04 — ** Prodotto surgelato / congelato all'origine.

Rivolgersi al personale di sala per informazioni sugli ingredienti contenuti in ogni piatto
e di eventuali intolleranze come riportato nel regolamento comunitario n° 1169 del 25.10.2011
Coperto, I.V.A. e servizio inclusi

Insalate e piatti freddi

SALADS AND COLD DISHES

€

Nizzarda — *lactose free & gluten free* 27,00

Lattuga, pomodoro, tonno pinna gialla** scottato, fagiolini, uova sode, acciughe, patate, frutti di cappero, olive Taggiasche
Lettuce, tomato, seared yellowfin tuna, green beans, hard boiled eggs, anchovies, potatoes, capers and Taggiasche olives

Caesar salad 29,00

Insalata Romana, bacon, crostini di focaccia, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, petto di pollo grigliato, capperi di frutto
Romaine lettuce, bacon, focaccia croutons, grilled chicken breast, 24 month Parmigiano Reggiano shavings, capers

Miramare 29,00

Farro, avocado grigliato, gamberi rossi**, feta, guacamole, gel di frutta, frutti di bosco
Spelt grain, grilled avocado, red prawns, feta cheese, guacamole, fruit gel, berries

Caprese di bufala con varietà di pomodori — *gluten free* 24,00

Mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue, piccadilly e ciliegino appassito
Buffalo mozzarella, cuor di bue, piccadilly and cherry tomatoes

Magatello di vitello in salsa tonnata — *gluten free, lactose free* 30,00

Magatello di vitello, salsa tonnata, capperi di frutto, uova di quaglia, filetti di acciughe, cipolla rossa in agrodolce
Veal round steak, tuna sauce, capers, quail eggs, anchovy filets, sweet and sour red onions

Avocado Toast 29,00

Salmone affumicato, uovo poche', guacamole, carpaccio di avocado, pane ai cereali tostato
Avocado toast, smoked salmon, poached egg, guacamole, avocado carpaccio, toasted wholegrain bread

Pantesca — *vegan & gluten free* 24,00

Patate lesse, ceci, avocado, pomodorini ciliegia, cipolla rossa, frutti di cappero, olive Taggiasche
Potato, chickpeas, avocado, cherry tomatoes, red onion, capers and Taggiasche olives

Parmigiana di melanzane — *gluten free* 19,00

Melanzane alla griglia, pomodoro Riccio di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico
Grilled aubergine, 24 month Parmigiano Reggiano, tomato sauce, basil

Al Miramare ci impegniamo a utilizzare, ove possibile, ingredienti di provenienza locale e sostenibile. Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo anche le verdure a «km 0» dall'orto biologico del Miramare. La preghiamo di parlare con la nostra squadra per ulteriori informazioni.

* Prodotto fresco, abbattuto a -20 come previsto dal Reg. 853/04 — ** Prodotto surgelato / congelato all'origine.

Rivolgersi al personale di sala per informazioni sugli ingredienti contenuti in ogni piatto e di eventuali intolleranze come riportato nel regolamento comunitario n° 1169 del 25.10.2011 Coperto, I.V.A. e servizio inclusi

Patti Principali

MAIN DISHES

€

Spaghetti alle vongole – <i>lactose free</i> Lime e maggiorana <i>Spaghetti with clams, lime and marjoram</i>	32,00
Fusilli di grano duro al ragù di carne <i>Fusilli pasta in a meat ragù</i>	24,00
Trofie al pesto genovese <i>Trofie pasta with pesto genovese</i>	26,00
Spaghetti ai tre pomodori Passata di Riccio di Parma con pomodorini confit e filetti di pomodoro fresco <i>Spaghetti in a Riccio di Parma tomato sauce with confit cherry tomatoes and fresh tomatoes</i>	24,00
Trenette aglio olio e peperoncino Tartare di tonno** e semi di zucca <i>Trenette pasta in a garlic, chilli and olive oil sauce Tuna tartare and pumpkin seeds</i>	29,00
Filetto di branzino – <i>gluten free</i> Con verdure alla griglia <i>Sea bass fillet, grilled vegetables</i>	36,00
Scampi* alla griglia, patate sauté, olio alle erbe <i>Grilled Langoustines, sauteed potatoes, herb infused oil</i>	49,00
Tagliata di manzo alla griglia – <i>gluten free</i> Patatine novelle al rosmarino, spinacino saltato, <i>Beef filet tagliata, new potatoes with rosemary and spinach</i>	39,00
Milanese di pollo* al pane “panko” con patate fritte** <i>Milanese chicken scallop with fries</i>	32,00

*At Miramare we are committed to using locally and sustainably sourced ingredients where possible.
Organic vegetables grown here at Miramare are also used in the preparation of dishes on the menu.
Please speak to our service team for more information.*

** Blast chilling has been used on this fresh product in compliance with Reg 853/04 — ** Frozen at the point of origin.
Please refer to our restaurant staff for information about the ingredients of each dish
and about allergies / intolerances as stated on Community regulation n° 1169 / 25-10-2011
Cover charge, VAT and service included.*

Dessert

	€
Tiramisù Miramare – <i>gluten free</i>	16,00
Delicata crema al mascarpone, biscuit e caffè espresso <i>Delicate mascarpone cream, biscuit and espresso coffee</i>	
Macaron* al pistacchio e lampone – <i>vegan</i>	16,00
Macaron vegano con ganache al pistacchio, lamponi freschi e in gel <i>Macaron with pistacchio ganache and raspberry</i>	
Dolce Liguria – <i>gluten free</i>	16,00
Cremoso ai pinoli, crumble alle olive Taggiasche e cacao, gel al basilico e limone candito <i>Pine nut ganache, Taggiasche olive and cocoa crumble, basil gel and candied lemon</i>	
Mosaico di frutta fresca – <i>vegan, gluten free</i>	17,00
<i>Fresh fruit mosaic</i>	
Gelati e sorbetti “Miramare” – <i>gluten free</i>	16,00
<i>“Miramare” Home-made gelati and sorbets</i>	

**At Miramare we are committed to using locally and sustainably sourced ingredients where possible.
Organic vegetables grown here at Miramare are also used in the preparation of dishes on the menu.
Please speak to our service team for more information.**

* Blast chilling has been used on this fresh product in compliance with Reg 853/04 – ** Frozen at the point of origin.
Please refer to our restaurant staff for information about the ingredients of each dish
and about allergies / intolerances as stated on Community regulation n° 1169 / 25-10-2011
Cover charge, VAT and service included.



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®