

GRAND HOTEL MIRAMARE

★★★★★



Pool Menu

Sandwich

Con pane di nostra produzione*

All Sandwiches made with our home-made bread

€

Club Sandwich

34,00

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

Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo
anche le verdure a «km 0» dall'orto biologico del Miramare.

Coperto, I.V.A. e servizio inclusi — ** 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

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 capperi, 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* 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 capperi, 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*

**Organic vegetables grown here at Miramare
are also used in the preparation of dishes on the menu.**

*Cover charge, VAT and service included — ** 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 / 25-10-20*

Piatti Principali

MAIN DISHES

€

Spaghetti alle vongole — *lactose free*

32,00

con veraci, lime e maggiorana

Spaghetti with clams, lime and marjoram

Fusilli di grano duro al ragù di carne

24,00

Fusilli pasta in a meat ragù

Trofie al pesto genovese

26,00

Trofie pasta with pesto genovese

Spaghetti ai tre pomodori

24,00

Passata di Riccio di Parma con pomodorini confit e filetti di pomodoro fresco

In a riccio di parma tomato sauce with confit cherry tomatoes and fresh tomatoes

Trenette aglio olio e peperoncino

29,00

Tartare di tonno** e semi di zucca

Trenette pasta in a garlic, chilli and olive oil sauce

Tuna tartare and pumpkin seeds

Filetto di branzino — *gluten free*

36,00

Con verdure alla griglia

Sea bass fillet, grilled vegetables

“Fish and chips”

36,00

Tagliata di manzo alla griglia — *gluten free*

39,00

Patatine novelle al rosmarino, spinacino saltato,

Beef filet tagliata, new potatoes with rosemary and spinach

Milanese di pollo al pane “panko” con patate fritte**

32,00

Milanese chicken scallop with fries

Al Miramare ci impegniamo a utilizzare, ove possibile, ingredienti di provenienza locale e sostenibile.
La preghiamo di parlare con la nostra squadra per ulteriori informazioni.
*At Miramare we are committed to using locally and sustainably sourced ingredients where possible.
Please speak to our service team for more information.*

Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo anche le verdure a «km 0» dall'orto biologico del Miramare.

Coperto, I.V.A. e servizio inclusi — ** 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

Dessert

€

Dolce Liguria — *gluten free*

16,00

Cremoso ai pinoli, crumble alle olive Taggiasche e cacao, gel al basilico e limone candito

Pinenut cremoso, Taggiasche olive and cocoa crumble, basil gel and candied lemon

Macaron* ai lamponi e pistacchio — *vegan & gluten free*

16,00

Macaron rosa, ganache al pistacchio e il lampone nelle sue strutture

Pink macaron, pistachio ganache and raspberry structures

Frozen Tiramisù — *gluten free*

16,00

Parfait al mascarpone, caffè e cioccolato

Mascarpone parfait, coffee, chocolate

Composizione di frutta fresca — *gluten free*

17,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced seasonal fruit

Gelati e sorbetti “Miramare”

16,00

“Miramare” gelati and sorbets

Organic vegetables grown here at Miramare
are also used in the preparation of dishes on the menu.

Cover charge, VAT and service included — ** 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 / 25-10-20



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®