

GRAND HOTEL
MIRAMARE



Dessert Menu

Dessert

€

Please....Mangiami con le mani 17,00

Soffice brioche*, pralinato di nocciole e crema alla vaniglia
Soft brioche, hazelnut pralinè and vanilla custard

Giardino di Fragole – *vegan, gluten free* 17,00

Fragole e gel, crumble, coulis ai frutti di bosco, sorbetto al limone e aria al basilico
Strawberries and strawberry gel, crumble, wild berry coulis, lemon sorbet, basil air

Banana, Arachide e Caramello – *gluten free* 17,00

Biscuit arachidi, cremoso al cioccolato glassato* e salsa al caramello e banana
Peanut biscuit, creamy chocolate glaze and caramel and banana sauce

Mango, Cocco e Riso – *vegan, gluten free* 17,00

Riso profumato alla vaniglia, latte di cocco, mango e sorbetto tropicale
Vanilla flavored rice, coconut milk, mango and tropical sorbet

Cioccolato e Latte 17,00

Crumble e gelato al cioccolato fondente, spuma di latte profumata alla fava di tonka e confettura al latte
Dark chocolate crumble and ice cream, tonka bean flavored milk foam and milk confiture

Tradizionali

€

Tiramisù Miramare – *gluten free* 17,00

Delicata crema al mascarpone, biscuit e caffè espresso
Delicate mascarpone cream, biscuit and espresso coffee

Babà 17,00

Babà* profumato al rum, amarene sciroppate e gelato alla vaniglia bourbon
Rum scented babà, black cherries in syrup and vanilla bourbon ice cream

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.

Coperto, I.V.A. e servizio inclusi

* 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

Selezione di formaggi italiani
SELECTION OF ITALIAN CHEESE

€
24,00

Parmigiano 36 Mesi – Mucca

Parmesan 36 Months – Cow

Robiola Vecchia Valsassina – Mucca

Robiola Vecchia Valsassina – Cow

Piacentinu Ennese Dop – Pecora

Piacentinu Ennese Dop – Sheep

Camembert Bio – Pecora

Camembert Bio – Sheep

Blu Di Grotta – Capra

Blu Di Grotta – Goat

Accompagnati da pane alla frutta secca, marmellate e mostarde casalinghe
Served with nut bread, marmalades and homemade mostarda

*At Miramare we are committed to using locally
and sustainably sourced ingredients where possible.
Please speak to our service team for more information.*

Cover charge, VAT and service included

** 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 / 25-10-20*



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®