

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*

### **Pop corn, pompelmo rosa e caramello – *gluten free*** 18,00

Cremoso al cioccolato bianco\* con cuore al pompelmo rosa e pop corn caramellati  
*White chocolate ganache with pink grapefruit and caramel popcorn*

### **Tropical sticky rice – *vegan, gluten free*** 18,00

Mango, ananas, riso al cocco, gel e sorbetto tropicale e latte di cocco  
*Mango, pineapple, coconut rice, tropical fruit sorbet and gel, coconut milk*

### **Cioccolato e Latte – *gluten free*** 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 sciropate e gelato alla vaniglia bourbon  
*Rum scented babà, black cherries in syrup and vanilla bourbon ice cream*

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

*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

*Selezione di formaggi italiani*  
**SELECTION OF ITALIAN CHEESE**

€ 24,00

**Parmigiano 24 Mesi – Vacche Rosse**

*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*

**GELATI E SORBETTI “COVA”**

€ 17,00



MONTENAPOLEONE  
1817

*per*

GRAND HOTEL  
MIRAMARE  
★★★★★

*Gelato Cova Montnapoleone 1817*

Da Milano a Santa.

Cova Montnapoleone 1817 arriva all'Hotel Miramare con il suo gelato artigianale. Un fresco piacere da assaporare affacciati sul Golfo del Tigullio.

*From Milan to Santa Margherita Ligure, Cova arrives at Hotel Miramare with its artisanal gelato. A refreshing pleasure to enjoy while overlooking the Gulf of Tigullio.*



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®