

GRAND HOTEL  
MIRAMARE

★★★★★



*Snack list*

## Sandwiches

Con pane di nostra produzione\*

*All Sandwiches Made with our Home-made Bread*

<b>Club Sandwich</b>	32,00
Maionese, lattuga, pomodoro, pollo, bacon, uovo occhio di bue, patate fritte** <i>Mayonnaise, lettuce, tomato, chicken, bacon, fried eggs, fries</i>	
<b>Hamburger</b>	28,00
Carne di Fassona, maionese, lattuga, pomodoro, salsa barbecue, cipolla caramellata, patate fritte** <i>Fassona beef, mayonnaise, lettuce, tomato, barbeque sauce, caramelised onions, fries</i>	
<b>Toast</b>	19,00
Prosciutto cotto, Fontina, patate fritte** <i>Prosciutto cotto ham, Fontina Valdostana cheese, fries</i>	

## Insalate e piatti freddi

### SALADS AND COLD DISHES

<b>Nizzarda</b> – <i>gluten free &amp; lactose free</i>	27,00
Lattuga, pomodoro, tonno pinna gialla** scottato, fagiolini, uova sode, patata acciughe, capperi di frutto, olive Taggiasche <i>Lettuce, tomato, seared yellowfin tuna, green beans, hard boiled eggs, potatoes anchovies, capers and Taggiasche olives</i>	
<b>Caesar</b>	27,00
Insalata romana, bacon, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, crostini di focaccia, petto di pollo grigliato, capperi di frutto <i>Romaine lettuce, bacon, 24 month Parmigiano Reggiano shavings, focaccia croutons, grilled chicken breast, capers</i>	
<b>Caprese di bufala con varietà di pomodori</b> – <i>gluten free</i>	24,00
Mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue, piccadilly e ciliegino appassito <i>Buffalo mozzarella, cuor di bue, piccadilly and cherry tomatoes</i>	

## Il crudo di pesce

### RAW SEA FOOD PLATE

<b>Ostriche Solut 6 pz</b>	44,00
<i>Solut Oysters 6 pcs</i>	
<b>Gamberi Viola* di Santa Margherita</b> – <i>lactose free &amp; locally sourced</i>	59,00
gel e frutta in osmosi 6pz <i>Santa Margherita Purple Shrimp, sous vide gel and fruit 6 pcs</i>	
<b>Caviale de degustazione (30 gr.)</b>	
Il caviale servito con blins di grano saraceno, patata al vapore, uova di quaglia, capperi in frutto, panna acida, cipolla rossa <i>Caviar served with buckwheat blinis, steamed potatoes, quail eggs, caperberries, sour cream and red onion</i>	
<b>Tradition</b>	150,00
<b>Oscietra</b>	240,00
<b>Beluga</b>	330,00

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

## *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, pesto e pomodoro**

23,00

Pomodoro, burrata, pesto  
*Tomato, burrata cheese and pesto*

### **Vegetariana**

23,00

Verdure grigliate, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini datterini, rucola  
*Grilled vegetables, buffalo mozzarella, datterini tomatoes and rocket salad*

### **Focaccia al formaggio — *locally sourced***

22,00

*Cheese focaccia*

### **Focaccia pizzata — *locally sourced***

24,00

Pomodoro, capperi, acciughe, origano, olive Taggiasche  
*Tomato, capers, anchovies, oregano and Taggiasche olives*

## *Dessert*

### **Frozen Tiramisù — *gluten free***

16,00

Parfait al mascarpone, caffè e cioccolato  
*Mascarpone parfait, coffee, chocolate*

### **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*

### **Dolce Liguria — *gluten free***

16,00

Cre moso ai pinoli, crumble alle olive Taggiasche e cacao, gel al basilico e limone candito  
*Pine nut ganache, Taggiasche olive and cocoa crumble, basil gel and candied lemon*

### **Mosaico di frutta fresca — *gluten free & vegan***

17,00

Fresh fruit mosaic

### **Gelati e sorbetti “Miramare” — *gluten free***

15,00

Gelati e sorbetti fatti in casa  
*“Miramare” Home-made 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®