

GRAND HOTEL  
MIRAMARE

★★★★★



*Bar Le Colonne Cocktail Menu*

## Special Wine Selection

	€ by the glass
<b>BOLLE / BUBBLES</b>	
<b>Laurent Perrier Brut La Cuvée</b> Champagne-Vallée de la Marne, <i>Laurent Perrier</i> 55% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 10% Pinot Meunier	25,00
<b>Alma Brut Gran Cuvèè, Franciacorta DOCG Bellavista</b> 79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco	22,00
<b>Maximum Rosè, Trento DOC Cantine Ferrari</b> 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay	22,00
<b>Maximum Brut</b> 100% Chardonnay	21,00
<b>BIANCHI / WHITE</b>	
<b>Cinque Terre, Cooperativa Cinque Terre</b> <i>Bosco, Vermentino, Albarola Liguria</i>	18,00
<b>Chardonnay, Venezia Giulia IGT, Jermann</b> 100% Chardonnay	17,00
<b>Vermentino Etichetta Nera, Colli di Luni DOC, Lunae</b> 100% Vermentino Liguria	16,00
<b>Pinot Grigio, DOC Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga</b> 100% Pinot Grigio	18,00
<b>ROSE'</b>	
<b>Mea Rosa, Lunae</b> 100% Vermentino nero Liguria	15,00
<b>Domaines Ott</b> 75% di Grenache, 25% Syrah e Cinsault	19,00
<b>ROSSI / RED</b>	
<b>Rossese Bio Vio</b> 100% Rossese Liguria	19,00
<b>Chianti Classico DOCG, Frescobaldi</b> 100% Sangiovese	18,00
<b>Brunello di Montalcino Pian Delle Vigne</b> 100% Sangiovese	24,00

## Chill out

€ 19,00

**Fragole & Champagne** *Elegant, refined.*  
*Strawberry - Grape - Citric Acid - Sugar*

**Tintarella** *Refreshing, slightly spicy.*  
*Watermelon and Chili Cordial - Soda Water*

**Mandarin Spark** *Exotic, citrusy.*  
*Kumquat - Mandarin - Ginger beer*

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

## Cocktail

€ 25,00

### **Il Conte Negroni** *Iconic, intense.*

*Gin Portofino - Sweet Vermouth Cocchi - Bitter Fusetti - GHM bitter mix*

### **Americano GHM** *Aromatic, refreshing.*

*Amber Vermouth - Bitter Campari - Oak Wood - Chrysanthemum Soda water*

### **Balsamic Breeze** *Herbaceous, sweet-sour.*

*London dry Gin - Basil - Balsamic Vinegar Syrup - Citrus*

### **Spritz GHM** *Floral, crisp.*

*Sakura - Select Aperitif - Watermelon - Tarragon - Pink Grapefruit soda*

### **Scarlet Mary** *Spicy, bold.*

*Vodka - Tomato - Mary Mix*

### **Cherry Bellini** *Fruity, elegant.*

*Peach & Cherry Cordial - Sparkling wine*

### **Olive Grove Highball** *Savory, vibrant.*

*Vermouth Blend - Olive Syrup - Pink Grapefruit Soda - Lemon*

### **Sgroppino 2.0** *Silky, zesty.*

*Vodka - Citrus - Mint and Sparkling Wine Syrup - Lemon Yogurt*

### **Ligurian Gold Rush** *Velvety, mellow.*

*Bourbon Whisky - Honey - Lemon - Olive oil*

## To share...

<b>Tartare di gambero rosa*</b> , <b>crackers di ceci al rosmarino</b> — <i>gluten free</i>	15,00
<i>Prawn Tartare, Chickpea and Rosemary Cracker</i>	
<b>Tataki di tonno rosso**</b> , <b>guacamole, salsa orientale</b> — <i>gluten free</i>	15,00
<i>Bluefin Tuna Tataki, Guacamole, Oriental Salsa</i>	
<b>Crocchè* di patate e acciughe al pane panko, maionese all'aglio</b>	12,00
<i>Panko crusted Potato and Anchovy Croquette, Garlic mayonnaise</i>	
<b>Polpo rosticcato alla paprika affumicata, salsa verde</b> — <i>gluten free</i>	15,00
<i>Roasted Octopus with smoked paprika, Salsa Verde</i>	
<b>Polpettine* di lenticchie ceci e miso, hummus di melanzane</b> — <i>vegan, gluten free</i>	12,00
<i>Lentil, Chickpea and miso balls, Aubergine hummus</i>	
<b>Crudo di Parma "Pio Tosini", gnocco fritto</b>	14,00
<i>"Pio Tosini" Parma Ham, Fried Gnocco</i>	
<b>Pane, burrata, limone e acciughe del Cantabrico</b>	12,00
<i>Bread, Burrata, Lemon and Cantabrian Anchovies</i>	
<b>Buns farcito con tartare di Fassona piemontese, straciatella, caviale al tartufo nero</b>	15,00
<i>Buns with Piemontese Fassona Beef Tartare, Straciatella, Caviar with black truffles</i>	

*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®