

GRAND HOTEL
MIRAMARE

★★★★★



Snack list

Sandwich

Con pane di nostra produzione*

All Sandwiches made with our home-made bread

€

Club Sandwich

35,00

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

Insalate

SALADS

€

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*

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

Al Miramare ci impegniamo a utilizzare, ove possibile, ingredienti di provenienza locale e sostenibile. Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo anche le verdure a «km 0» dall'orto biologico del Miramare.

La preghiamo di parlare con la nostra squadra per ulteriori informazioni.

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

Pizza e focaccia

Fatte in casa con farine selezionate
Home-made pizza and focaccia

Margherita*	19,00
<i>Pomodoro, Mozzarella fior di latte e basilico</i> <i>Tomato, Fior di latte mozzarella and basil</i>	
Focaccia al formaggio** – <i>locally sourced</i>	22,00
<i>Stracchino, olio evo</i> <i>Stracchino cheese focaccia and extra virgin olive oil</i>	
Focaccia pizzata** – <i>locally sourced</i>	24,00
<i>Pomodoro, capperi, acciughe, origano, olive Taggiasche</i> <i>Tomato, capers, anchovies, oregano and Taggiasche olives</i>	

Dessert

€

Tiramisù Miramare – <i>gluten free</i>	16,00
<i>Delicata crema al mascarpone, biscuit e caffè espresso</i> <i>Delicate mascarpone cream, biscuit and espresso coffee</i>	
Macaron* al pistacchio e lampone – <i>vegan</i>	16,00
<i>Macaron vegano con ganache al pistacchio, lamponi freschi e in gel</i> <i>Macaron with pistacchio ganache and raspberry</i>	
Gelati e sorbetti “Miramare” – <i>gluten free</i>	16,00
<i>“Miramare” Home-made gelati and sorbets</i>	

At Miramare we are committed to using locally and sustainably sourced ingredients where possible. Organic vegetables grown here at Miramare are also used in the preparation of dishes on the menu.

Please speak to our service team for more information.

** 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 / 25-10-2011
Cover charge, VAT and service included.*



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®