

GRAND HOTEL
MIRAMARE



By The Pool

Special Wine Selection

By the glass

BOLLE

Laurent Perrier Brut La Cuvée € 25,00
Champagne-Vallée de la Marne, Laurent Perrier
55% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 10% Pinot Meunier

Alma Brut Gran Cuvée € 22,00
Franciacorta DOCG Bellavista
79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco

Maximum Rose', Trento DOC Cantine Ferrari € 22,00
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

BIANCHI

Cinque Terre, Cooperativa Cinque Terre € 18,00
Bosco, Vermentino, Albarola

Chardonnay, Venezia Giulia IGT, Jermann € 17,00
100% Chardonnay

Vermentino Etichetta Nera, Colli di Luni DOC, Lunae € 16,00
100% Vermentino

Pinot Grigio, DOC Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga € 18,00
100% Pinot Grigio

ROSE'

Mea Rosa, Lunae € 15,00
100% Vermentino nero

ROSSI

Granaccia Massaretti € 16,00
100% Granaccia

Chianti Classico DOCG, Frescobaldi € 18,00
100% Sangiovese

Rossese, Bio Vio € 19,00
100% Rossese

Cocktails Chill Out

€ 15,00

Savona

Mango, Basil, Chinotto, Almond Milk

Albenga

Cherry, Thyme, Sage, Mint, Vinegar, Soda Water

Prà

Basil, Pomegranate, Local Lemonade

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

Soft Drinks

€ 8,00

Cocktails

€ 20,00

Mojito

Havana 3, Lime, Mint, Sugar, Soda Water

Espresso Martini

Vodka, Coffee Liqueur, Espresso

Garibaldi

Campari Bitter, Fresh Orange Juice

Naked & Famous

Mezcal, Aperol, Yellow Chartreuse, Lime

Hugo Spritz

Elderflower Liqueur, Sparkling Wine, Mint

Americano

Campari Bitter, Sweet Vermouth, Soda Water

Mineral Waters & Beers

San Pellegrino, 750 ml € 8,50

Panna, 750 ml € 8,50

Calizzano, 750 ml — Liguria € 8,00

Nastro Azzurro € 10,00

Corona € 10,00

Craft Beer — Liguria € 12,00

Fresh Fruit Juice € 11,00

Fresh Mix Fruit Juice € 16,00

Milk Shake € 16,00

Snack By The Pool

Toast € 17,00

Prosciutto cotto, fontina, patate fritte**

Prosciutto cotto ham, fontina valdostana cheese, fries

Composizione di frutta fresca € 17,00

Sliced seasonal fruit

Gelati e sorbetti fatti in casa — gluten free € 16,00

Home-made gelati and sorbets

Coffee & Tea

Espresso € 6,00

Cappuccino € 7,00

Tea and Infusions € 9,00

Sustainably sourced tea and coffee through our partners
LAVAZZA and LE VIE DEL TE'

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