

GRAND HOTEL
MIRAMARE



Ristorante Vistamare

Per iniziare

TO START

€

- Battuta di Fassona a coltello** 32,00
Puntarelle, uovo croccante, acciughe del Cantabrico
Hand-cut fassona beef tartare, Cantabrian anchovies, puffed Parmesan chips
- Carpaccio di Gambero** viola di Santa Margherita - locally sourced, gluten free** 38,00
Gel di agrumi, perle di ponzu, Prescinseua
Santa Margherita purple prawn carpaccio, citrus gel, ponzu pearls and Prescinseua cheese
- Il gran fritto di mare "Miramare"** 33,00
Gamberi**, calamari**, acciughe**, maionese al wasabi, salsa tartara, guacamole, verdure croccanti
Fried prawns, calamari, anchovies, vegan wasabi mayonnaise, tartar sauce, guacamole and fresh vegetables
- Ricciola marinata agli agrumi - lactose free, gluten free** 31,00
Emulsione di mango, crumble pistacchio salato
Citrus marinated amberjack, mango emulsion and salted pistachio crumble
- Il carciofo in oliocotture - vegan, gluten free** 24,00
Patate, menta, demi glace vegetale, yogurt alla mandorla
Artichoke confit, potatoes, mint, vegetable demi-glace and almond yoghurt

Pasta fatta in casa e riso

HOME-MADE PASTA AND RICE

€

- Spaghetti "Benedetto Cavalieri" cacio e pepe** 29,00
Guanciale e favette
"Benedetto Cavalieri" spaghetti cacio e pepe, guanciale and broad beans
- Scialatielli integrali, crudo e cotto ai frutti di mare** 35,00
Pomodorini confit
Whole wheat scialatielli, raw and cooked shellfish, confit cherry tomatoes
- Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", pisellini nostrani, spuma di caprino - gluten free** 29,00
Polvere di limone bruciato
"Riserva San Massimo" carnaroli rice, green peas, goats' cheese foam and charred lemon powder
- Tortelli di branzino, salsa al ciuppini di pesce** 33,00
Emulsione di rucola, olive Taggiasche
Sea bass stuffed tortelli pasta, fish ciuppini sauce, rocket leaf emulsion, Taggiasche olives
- Trenette alle vongole, bottarga di muggine "Trikalinos"** 32,00
Crudo di zucchini novelle
Trenette pasta with clams, muggine bottarga and raw baby zucchini

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

Terra e Mare

LAND AND SEA

€

Seppioline** e carciofi in gratella, olio al prezzemolo - <i>gluten free</i>	44,00
<i>Spuma di patate affumicata Roasted cuttlefish, parsley oil and smoked potato foam</i>	
Sogliola farcita con zucchine novelle in crosta di avena, salsa al beurre blanc	46,00
<i>Semi di zucca e di girasole Sole with oat crusted zucchinis, beurre blanc sauce, sunflower and pumpkin seeds</i>	
Scamoncino di agnello, funghi pioppini - <i>gluten free</i>	44,00
<i>Carotine allo zenzero Lamb rump, pioppini mushrooms, carrots with ginger</i>	
Suprema di galletto alla diavola	39,00
<i>Millefoglie di patate, spinacino novello Cockerel supreme alla diavola, potato millefeuille and baby spinach</i>	
Vege.table - <i>vegan, gluten free, lactose free</i>	31,00
<i>Verdure di stagione nelle varie consistenze e cotture Seasonal vegetables in a variety of consistencies and preparations</i>	

I classici Italiani

THE ITALIAN CLASSICS

€

Insalatina di Mare - <i>gluten free, lactose free</i>	34,00
<i>Con pesci, crostacei**, molluschi**, verdure croccanti e salsa verde Seafood salad with a variety of fish, shellfish and crispy vegetables</i>	
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala	29,00
<i>Parma ham and buffalo mozzarella</i>	
Minestrone alla genovese	22,00
<i>Con verdure fresche di stagione, pasta e pesto Genovese minestrone with fresh seasonal vegetables, pasta and pesto</i>	
Gnocchi di patate* alla bolognese	26,00
<i>Potato gnocchi alla bolognese</i>	
Spaghetti fatti in casa alla carbonara	28,00
<i>Home-made spaghetti alla carbonara</i>	
Trofiette fresche al pesto	26,00
<i>Trofiette pasta with pesto</i>	
Il pescato del giorno - <i>gluten free</i> (min 2 per.)	49,00
<i>Preparato alla ligure, alla griglia o al sale per persona Fish of the day prepared Ligurian style, grilled or in a salt crust per person</i>	
Filetto al pepe verde - <i>gluten free</i>	49,00
<i>Spinacino saltato, soffice di patate Beef fillet with green peppercorns, sauteed baby spinach, potato purée</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®