

GRAND HOTEL
MIRAMARE



Ristorante Vistamare

Per iniziare

TO START

€

Battuta di Fassona a coltello — *gluten free* 32,00

Salsa tonnata, acciughe del Cantabrico, chips di Parmigiano soffiata
Hand-cut fassona beef tartare, Cantabrian anchovies, puffed Parmesan chips

Gambero viola di Santa Margherita — *locally sourced, gluten free*** 44,00

Al sale, gel di agrumi, frutta in osmosi, prescinseua
Santa Margherita Purple Prawns in «Sal Viva» salt crust, sous vide fruit gel, prescinseua cheese

Il gran fritto di mare 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

L'uovo pochè — *gluten free* 29,00

Crumble di mais, spuma di pecorino, asparagi, tartufo nero
Poached egg, corn crumble, pecorino foam, asparagus and black truffle

La melanzana — *vegan, gluten free* 25,00

Rosticiata con il suo umami, la sua terra, pappa e sorbetto al pomodoro, perle di basilico e pesto di rucola
Sous vide aubergine, roasted in its own umami juices, aubergine crumble, tomato sorbet, basil pearls and rocket pesto

Pasta fatta in casa e riso

HOME-MADE PASTA AND RICE

€

Taglierini “Solo Tuorlo” 29,00

Al ragù bianco di carne, piselli, fave, Parmigiano di vacche rosse
Taglierini pasta «Solo Tuorlo»
In a white meat sauce with Parmigiano, peas and fava beans

Trenette all’Astice, funghi porcini e pomodorini confit 43,00

Trenette pasta with lobster, porcini mushrooms and confit tomatoes

Risotto del “Mira” — *gluten free* 34,00

Carnaroli riserva San Massimo, verdure, cremoso di “San Stè”
Risotto with vegetables and San Stè cheese cream

Tortelli di pane e Pecorino 31,00

Guancia e fave
Pecorino and bread Tortelli pasta with pork cheek and fava beans

Spaghetti alle vongole 32,00

Spaghetti alle vongole lime e maggiorana
Spaghetti with clams, lime and marjoram

Al Miramare ci impegniamo a utilizzare ingredienti locali e di provenienza sostenibile, ove possibile.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
At Miramare we are committed to using locally and sustainably sourced ingredients where possible. Please speak to our service team for more information.

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

Tonno rosso** scottato — <i>gluten free</i>	49,00
Humus di ceci, carciofi alla piastra <i>Seared Tuna with chickpea hummus and grilled artichokes</i>	
Pesce spada** al pane panko — <i>locally sourced</i>	46,00
Gazpacho di pomodorini, burrata e olive taggiasche caramellate <i>Bread crusted swordfish, cherry tomato gazpacho, burrata and caramelised Taggiasche olives</i>	
Suprema di Galletto alla Diavola	39,00
Crocchè di patate, Spinacino Novello <i>Chicken alla diavola, potato croquettes and sautéed baby spinach</i>	
Guancia di Vitello — <i>gluten free</i>	44,00
Cremoso di patate, funghi Shiitake <i>Veal cheek, creamed potatoes and Shiitake Mushrooms</i>	
Vege.table — <i>vegan, gluten free</i>	31,00
Verdure di stagione nelle varie consistenze e cotture <i>Seasonal vegetables in a variety of consistencies and preparations</i>	

Insalatina di Mare — <i>gluten free</i>	35,00
Con pesci, crostacei**, molluschi**, verdure croccanti e salsa verde <i>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	24,00
Con verdure fresche di stagione, pasta e pesto <i>Genovese minestrone with fresh seasonal vegetables, pasta and pesto</i>	
Gnocchi di patate** alla bolognese — <i>gluten free</i>	26,00
<i>Potato gnocchi alla bolognese</i>	
Spaghetti fatti in casa alla carbonara	28,00
<i>Home-made spaghetti alla carbonara</i>	
Trofie fresche al pesto	26,00
<i>Trofie pasta with pesto</i>	
Il pescato del giorno — <i>gluten free</i> (min 2 per.)	49,00
Preparato alla ligure, alla griglia o al sale per persona <i>Fish of the day prepared Ligurian style, grilled or in a salt crust per person</i>	
Filetto al Pepe Verde	46,00
Spinacino saltato, soffice di patate <i>Green Peppercorn beef fillet with spinach and creamy potatoes</i>	



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®