

GRAND HOTEL
MIRAMARE



Ristorante Vistamare

Per iniziare

TO START

€

- Battuta di Fassona a coltello - *gluten free*** 34,00
Salsa tonnata al sifone, acciughe del Cantabrico, chips di Parmigiano, gel d'uovo
Hand-cut Fassona beef tartare, Cantabrian anchovies, puffed Parmesan chips
- Carpaccio di Gambero** viola di Santa Margherita - *locally sourced, gluten free*** 42,00
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"** 35,00
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*** 32,00
Emulsione di mango, crumble pistacchio salato
Citrus marinated amberjack, mango emulsion and salted pistachio crumble
- La melanzana - *vegan, gluten free*** 26,00
Rosticciata con il suo umami, la sua terra, 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

€

- Spaghettoni di Gagnano cacio e pepe** 35,00
con tartare di gambero** e lime (circa 15 minuti di preparazione)
"Gagnano" spaghetti cacio e pepe, prawn tartare and lime (Please allow 15 minutes)
- Taglierini integrali, crudo e cotto di frutti di mare** 34,00
Vongole veraci, gamberi* rossi, seppioline**, mazzancolle**
Wholewheat taglierini pasta with cooked and raw seafood with clams, red shrimp, cuttlefish and prawns
- Riso carnaroli "Riserva San Massimo" alla pizzaiola - *gluten free*** 32,00
Emulsione di burrata, polvere di capperi
Riserva San Massimo carnaroli rice alla pizzaiola, burrata emulsion and caper dust
- Tortelli di branzino* al ciuppin di pesce ligure** 32,00
Con pesce, crostacei e molluschi
Seabass Tortelli with Ligurian seafood ciuppin with fish, shellfish and molluscs
- Tagliatelle al ragù di cortile** 32,00
Funghi porcini, Parmigiano di vacche rosse
Tagliatelle with ragù di cortile, porcini mushrooms and vacche rosse Parmigiano

Ci impegniamo a utilizzare, ove possibile, ingredienti di provenienza locale e sostenibile.
Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo anche le verdure a «km 0» dal nostro orto biologico.
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** grigliate, melanzana perlina - <i>gluten free</i>	44,00
<i>Salsa Chimichurri, emulsione di friggietello Roasted cuttlefish, Perlina aubergines, chimichurri sauce, friggietello pepper emulsion</i>	
Sogliola farcita con zucchine novelle in crosta di avena, salsa al beurre blanc e Chorizo,	47,00
<i>Semi di zucca e di girasole Sole with oat crusted zucchinis, beurre blanc sauce and Chorizo, sunflower and pumpkin seeds</i>	
French rack di vitello panata ai grissini	47,00
<i>Patata fondente, pack choi Grissini crusted Veal french rack, Fondant potato and pak choi</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>	33,00
<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>	36,00
<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 "Pio Tosini" e mozzarella di bufala	30,00
<i>Parma ham "Pio Tosini" and buffalo mozzarella</i>	
Minestrone alla genovese	25,00
<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	29,00
<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>	

**We are committed to using locally and sustainably sourced ingredients where possible.
Organic vegetables grown here 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®