

GRAND HOTEL
MIRAMARE

★★★★★



Ristorante Vistamare

Per iniziare

TO START

€

Battuta di Fassona a coltello - <i>gluten free</i>	32,00
Salsa tonnata, acciughe del Cantabrico, chips di Parmigiano soffiata <i>Hand-cut fassona beef tartare, Cantabrian anchovies, puffed Parmesan chips</i>	
Carpaccio di Gambero**<i>viola di Santa Margherita -locally sourced, gluten free</i>	42,00
agrumi, perle di ponzu, prescinseua <i>Santa Margherita Purple Prawn Carpaccio, citrus fruits, Ponzu pearls and prescinseua cheese</i>	
Il gran fritto di mare	33,00
Gamberi**, calamari**, acciughe**, maionese al wasabi, salsa tartara, guacamole, verdure croccanti <i>Fried prawns, calamari, anchovies, vegan wasabi mayonnaise, tartar sauce, guacamole and fresh vegetables</i>	
Insalatina di seppie, gazpacho giallo, alga wakame -<i>gluten free, lactose free</i>	29,00
<i>Cuttlefish salad with Wakame and yellow gazpacho</i>	
La melanzana - <i>vegan, gluten free, lactose free</i>	25,00
Rosticciata con il suo umami, la sua terra, pappa e sorbetto al pomodoro, perle di basilico e pesto di rucola <i>Sous vide aubergine, roasted in its own umami juices, aubergine crumble, tomato sorbet, basil pearls and rocket pesto</i>	

Pasta fatta in casa e riso

HOME-MADE PASTA AND RICE

€

Taglierini “Solo Tuorlo”	31,00
al ragù bianco di cortile, funghi porcini, Parmigiano vacche rosse <i>Taglierini pasta “Solo Tuorlo” in a white meat sauce with porcini mushrooms and Parmigiano</i>	
Trenette al sugo di triglie, asparagi di mare e limone - <i>lactose free</i>	34,00
<i>Trenette pasta in a mullet sauce with samphire and lemon</i>	
Riso carnaroli “Riserva San Massimo” - <i>gluten free</i>	36,00
al latte di bufala, tartufo nero estivo e sedano <i>Riserva San Massimo carnaroli rice with buffalo milk, black truffle and celery</i>	
Tortelli di burrata*, tartare di gambero rosso e acqua di pomodoro	36,00
<i>Tortelli pasta with burrata, red prawn tartare and tomato water</i>	
Spaghetti alle vongole - <i>lactose free</i>	32,00
Spaghetti alle vongole lime e maggiorana <i>Spaghetti with clams, lime and marjoram</i>	

Al Miramare ci impegniamo a utilizzare ingredienti locali e di provenienza sostenibile, ove possibile. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Nella preparazione dei piatti utilizziamo anche le verdure a «Km 0» dal nostro orto biologico.

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

Terra e Mare

LAND AND SEA

€

Tonno rosso** scottato - <i>gluten free, lactose free</i>	49,00
Hummus di ceci, peperone del piquillo <i>Seared Tuna with chickpea hummus and Piquillo peppers</i>	
Zuppetta di pesce*, molluschi e crostacei** - <i>locally sourced, lactose free</i>	44,00
con crostoni all'aglio <i>Seafood soup with Fish, molluscs and seafood served with garlic croutons</i>	
Suprema di Galletto alla Diavola	39,00
Crocchè di patate, Spinacino Novello <i>Chicken alla diavola, potato croquettes and sautéed baby spinach</i>	
Filetto di manzo “Rossini” - <i>gluten free</i>	52,00
Foie gras, tartufo nero, millefoglie di patate <i>Beef filet with foie grass, black truffle and potato millefeuille</i>	
Vege.table - <i>vegan, gluten free, lactose free</i>	31,00
Verdure di stagione nelle varie consistenze e cotture <i>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
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 Ligurien style, grilled or in a salt crust per person</i>	
Rib Eye “Dry Aged” alla griglia con patate al forno e verdure grigliate	47,00
<i>Grilled Dry-aged Ribeye with potatoes and grilled vegetables</i>	

At Miramare we are committed to using locally and sustainably sourced ingredients where possible. Please speak to our service team for more information.

Organic vegetables grown here at Miramare are also used in the preparation of dishes on the menu.

Cover charge, VAT and service included - ** 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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®