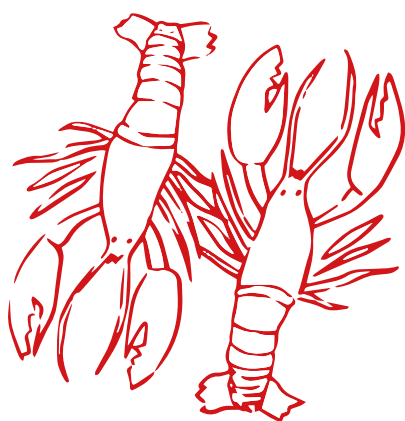


GRAND HOTEL
MIRAMARE

★★★★★



Ristorante Vistamare

Per iniziare

TO START	€
Battuta di Fassona a coltello, caviale Oscietra - <i>gluten free</i> Stracciatella affumicata, chips di Parmigiano soffiata <i>Hand-Cut fassona beef tartare, Oscietra caviar, smoked stracciatella, puffed Parmesan chips</i>	39,00
Tartare di Tonno Rosso*, Arancio, Zenzero e Verdurine Croccanti <i>Bluefin Tuna Tartare, Orange, ginger and Crunchy Vegetables</i>	36,00
Il gran fritto di mare 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>	31,00
Gamberi Viola di Santa Margherita* «Ghiaccio» - <i>locally sourced</i> In crosta di «Sal Viva», frutta in osmosi e burrata <i>Santa Margherita Purple Prawns «Ghiaccio»</i> <i>In «Sal Viva» salt crust, sous vide fruit gel, burrata</i>	44,00
La Melanzana - <i>vegan - gluten free</i> Rosticiata con il suo umami, la sua terra, pappa e sorbetto al pomodoro, perle di basilico <i>Sous vide aubergine, roasted in its own umami juices, aubergine crumble, tomato pappa and sorbet, basil pearls</i>	24,00

Pasta fatta in casa e riso

HOME-MADE PASTA AND RICE	€
Piccoli paccheri di farro spuma di cacio e pepe, astice e lime <i>Spelt paccheri, cacio e pepe foam, lobster and lime</i>	34,00
Taglierini «Solo Tuorlo» Al Ragù bianco di cortile, Parmigiano 24 mesi e Porcini estivi <i>Taglierini Pasta «Solo Tuorlo»</i> <i>In a white sauce with Parmigiano 24 month and summer Porcini mushrooms</i>	31,00
Trenette Burro, Alici e Limone Al Pane Aromatico <i>Trenette Pasta in a Butter, Anchovy and Lemon sauce</i> <i>With Aromatic Bread</i>	28,00
Riso Carnaroli «120» - <i>gluten free</i> Crema di Cipollotto, Parmigiano 120 Mesi e Aceto balsamico Bonini 25 Anni <i>Carnaroli Rice, Spring onion cream, 120 month aged Parmigiano and 25 Year Aged Bonini Balsamic Vinegar</i>	36,00
Tortelli alla Norma Con Melanzane, ricotta salata affumicata e aria al Basilico <i>Tortelli pasta with Aubergines, smoked ricotta and Basil air</i>	31,00

Terra e Mare

LAND AND SEA	€
Polpo** e Patate - <i>gluten free</i> Crocante alle olive taggiasche, panna cotta al Rosmarino <i>Octopus and potato with taggiasche olive crumble and Rosemary Panna Cotta</i>	46,00
Sogliola* alla mugnaia Verdurine baby, soffice di patata <i>Sole meuniere, baby vegetables and creamed potato</i>	49,00
Pesce spada* al pane Panko - <i>locally sourced</i> Gazpacho di pomodorini, burrata e olive taggiasche caramellate <i>Panko crusted sword fish, cherry tomato gazpacho, burrata and caramelised Taggiasche olives</i>	46,00
Suprema di Galletto alla Diavola Crocchè di patate, Spinacino Novello <i>Chicken alla diavola, potato croquettes and sauteed Baby Spinach</i>	38,00
Filetto di Vitello «Rosa» Funghi shitake, sedano rapa, millefoglie di patate <i>Veal filet «Rosa» Shitake Mushrooms, Celeriac and a potato millefeuille</i>	48,00
Vege.table - <i>vegan - gluten free</i> Verdure di stagione nelle varie consistenze e cotture <i>Seasonal vegetables in a variety of consistencies and preparations</i>	31,00

I classici Italiani

THE ITALIAN CLASSICS	€
Cappon Magro Con pesci, Crostacei**, Molluschi e verdure al vapore <i>Cappon magro with a Variety of fish and seafood and steamed vegetables</i>	34,00
Culatello di Zibello Servito con il classico gnocco* fritto Emiliano <i>Culatello di Zibello ham, Emilian fried gnocco</i>	29,00
Minestrone alla genovese Con verdure fresche di stagione, pasta e pesto <i>Genovese minestrone with fresh seasonal vegetables, pasta and pesto</i>	22,00
Gnocchi di patate* alla bolognese - <i>gluten free</i> <i>Potato gnocchi alla bolognese</i>	26,00
Spaghetti fatti in casa alla carbonara <i>Home-made spaghetti alla carbonara</i>	28,00
Trofie fresche al pesto <i>Fresh trofie pasta with pesto</i>	26,00
Il pescato del giorno - <i>gluten free</i> <i>(min 2 per.)</i>	49,00
Preparato alla Ligure, alla griglia o al sale per persona <i>Fish of the day prepared alla ligure, grilled or in a salt crust per person</i>	
Filetto di Fassona al Pepe Verde con Spinaci al Burro e Soffice di Patate <i>Green Peppercorn Fassona beef fillet with buttered spinach and creamy potatoes</i>	48,00

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

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 / 25-10-2011



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®