

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
Gambero viola di Santa Margherita* — <i>locally sourced</i> Carpaccio di gambero viola, gel di agrumi, burrata, chip's di tapioca al nero soffiata <i>Purple prawn carpaccio, citrus gel, burrata, squid ink puffed tapioca chips</i>	42,00
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
Baccalà mantecato Sedano rapa alle mandorle, aglio nero fermentato e puntarelle <i>Creamed Cod, celeriac with almonds, fermented black garlic and chicory</i>	26,00
La melanzana — <i>vegan</i> Rosticciata con il suo umami, la sua terra, sorbetto al pomodoro, perle di basilico <i>Sous vide aubergine, roasted in its own umami juices, aubergine crumble, tomato sorbet and 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 carne, piselli, fave, parmigiano vacche rosse <i>Taglierini pasta in a meat sauce, peas, fava beans and parmigiano</i>	28,00
Fettuccine integrali Crema di broccolo verde, vongole veraci, calamaretti spillo e bottarga di tonno <i>Fettuccine pasta with a green broccoli cream, clams, spillo calamari and tuna roe</i>	31,00
Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" — <i>gluten free</i> Scampi**, asparagi e liquirizia <i>Scampi**, asparagus and licorice</i>	34,00
Tortelli di carciofi Con tartare e bisque di gamberi rossi**, prescinseua, spuma di patata affumicata <i>Tortelli pasta stuffed with artichokes, prescinseua cheese served with a red prawn tartare, bisque and smoked potato foam</i>	31,00

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

Terra e Mare

LAND AND SEA

€

Seppioline** “Porto Santo Spirito”

46,00

Ceci e bietoline
Cuttlefish and chard

Sogliola* alla mugnaia

48,00

Verdurine baby, soffice di patata
Sole meuniere, baby vegetables and creamed potato

Pesce spada* al pane panko — *locally sourced*

46,00

Gazpacho di pomodorini, burrata e olive taggiasche caramellate
Panko crusted sword fish, cherry tomato gazpacho, burrata and caramelised Taggiasche olives

Pollo alla Diavola

38,00

Crocchè di patate, spinacino novello
Chicken alla diavola, potato croquettes and sauteed baby spinach

Filetto di Fassona

48,00

Crosta di pinoli, carciofi, millefoglie di patate, ducasse al caffè
Fassona beef filet in a pinenut crust, potato millefeuille and a coffee ducasse

Vege.table — *vegan*

31,00

Verdure di stagione nelle varie consistenze e cotture
Seasonal vegetables in a variety of consistencies and preparations

Classici Italiani

THE ITALIAN CLASSICS

€

Insalatina di Mare

33,00

Con pesci, crostacei** e molluschi
Seafood salad with fish, shellfish and molluscs

Culatello di Zibello

29,00

Servito con il classico gnocco* fritto Emiliano
Culatello di Zibello ham, Emilian fried gnocco

Minestrone alla genovese

22,00

Con verdure fresche di stagione, pasta e pesto
Genovese minestrone with fresh seasonal vegetables, pasta and pesto

Gnocchi di patate* alla bolognese

26,00

Potato gnocchi alla bolognese

Spaghetti fatti in casa alla carbonara

28,00

Home-made spaghetti alla carbonara

Trofie fresche al pesto

26,00

Fresh trofie pasta with pesto

Il pescato del giorno — *gluten free*

(*min 2 per.*) 49,00

Preparato alla Ligure, alla griglia o al sale per persona
fish of the day prepared alla ligure, grilled or in a salt crust per person

La “Fiorentina” alla griglia — *gluten free*

(*min 2 per.*) 70,00

Con verdure e patate al forno per persona
Grilled florentine steak, with roasted vegetables and potatoes per person

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®