



## MENÙ DEGUSTAZIONE

### “Silenzio” 5 Portate

“Fiore Elettrico”

Scarpetta in Baia

Cappon Magro in Vetro

Spaghetto concentrato di mare

Sogliola alla mugnaia

Albicocca, yuzu e rabarbaro

Piccola pasticceria

€ 110,00 p.p.

I menù degustazione sono da intendersi uguali per tutto il tavolo.

Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente al Personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

The tasting menus are the same for the whole table.

We kindly ask you to notify in advance the restaurant Staff of any allergies or intolerances.

# MENÙ DEGUSTAZIONE

## “Favola” 7 Portate

“Fiore Elettrico”

Scarpetta in Baia

Granciporro

Capasanta in Dashi Tiepido

Spaghettono agli anemoni di mare e finger lime

Pappardella ripiena ai gamberi rosa del Golfo, granseola,  
fondo bruno all’anice stellato e caviale

“Anguilla in scabeccio”

Cernia, mais, finocchietto, melissa, alloro e limone bruciato

Albicocca, yuzu e rabarbaro

Piccola pasticceria

€ 140,00 p.p.

*I menù degustazione sono da intendersi uguali per tutto il tavolo.*

*Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente al Personale di sala eventuali allergie o intolleranze.*

*The tasting menus are the same for the whole table.*

*We kindly ask you to notify in advance the restaurant Staff of any allergies or intolerances.*

## Antipasti

- Insalata di mare "Miramare" \*<sup>2-4-14</sup> € 35,00  
*Miramare style Seafood salad*
- Selezione di salumi di pesce dry aged \*<sup>4-14</sup> € 30,00  
*Selection of raw fish*
- Granciporro (fiore di zuccina, lardo di seppia, sorbetto di anguria, acetosa e sambuco) \*<sup>2-12-14</sup> € 40,00  
*Crab, zucchini flower, cuttlefish lard, watermelon sorbet, sorrel, elderberry*
- Sauté di cozze e fasolari alla brace\*<sup>14</sup> € 30,00  
*Charcoal grilled Mussels and Clams Sauté*
- Battuta di controfiletto, salsa verde e scalogno nero \*<sup>1-3</sup> € 20,00  
*Sirloin tartare, green sauce, black shallot*
- Variazione di 7 pomodori \*<sup>1-3-6-7</sup> € 32,00  
*7 variations of tomatoes*
- Selezione salumi Baia € 28,00  
*Baia cold cut selection*

## 1 Crudi di Mare

- Crudo di pesce e crostacei \*<sup>3-4-14</sup> € 60,00  
*Mixed raw seafood and fish*
- Ostrica Bretagna \*<sup>14</sup> € 8,00/pz  
*Brittany Oysters*
- Tartare di tonno rosso \*<sup>1-4-8</sup> € 28,00  
*Red tuna tartare*

## Primi Piatti

- Spaghetti concentrato di mare \*<sub>1-2-4-14</sub> € 40,00  
*Spaghetti with algae butter, sea urchin, homemade mullet roe, "fennel air", focaccia crumble with lemon and sea grapes*
- Tortelli al pesto \*<sub>1-3-7-8</sub> € 28,00  
*Tortelli filled with pesto sauce, dressed with black garlic, lemon foam, green beans, toasted pine nuts cream*
- Risotto come un "pansoto" \*<sub>1-7-8</sub> € 26,00  
*San Massimo Reserve risotto with walnut sauce and prebuggiun*
- Tagliatella allo scorfano e le sue 4 declinazioni \*<sub>1-3-4-7</sub> € 38,00  
*Tagliatelle with Scorpionfish in four versions*
- Linguine ai Gamberi e Frutti di Mare \*<sub>1-2-14</sub> € 30,00  
*Fusillo with shellfish butter, oyster emulsion, bergamot sauce and bitter herbs*
- Paccheri ai gamberi \*<sub>1-2-7</sub> € 40,00  
*Paccheri with prawns*

## Secondi

- La triglia e il suo fondo\*<sup>1-4-7</sup> € 38,00  
*Red mullet and its sauce, local fresh cheese, basil and Taggiasca olives*
- Sogliola alla mugnaia 2023\*<sup>1-3-4-7</sup> € 45,00  
*Sole meunière 2023*
- Cernia alla brace\*<sup>1-4-7-12</sup> € 50,00  
*Grilled grouper with roasted lemon ice cream, melissa, Tolfà fennel, corn and laurel beurre blanc*
- Frittura di Paranza, Calamari e Gamberi\*<sup>1-2-4-14</sup> € 36,00  
*Mixed fried fish, squids and prawns*

## DAL JOSPER “Brace”

- Cuberoll Black Angus Argentino € 28,00
- Filetto € 45,00
- Diaframma € 30,00
- Tonno scottato, salsa speziata, fagiolini\*<sup>4-6-11</sup> € 40,00  
*Grilled Tuna, spiced sauce, green beans*
- Crostacei del giorno\*<sup>2</sup> € 15,00/hg  
*Crustaceans of the day*
- Pescato del giorno\*<sup>4</sup> € 12,00/hg  
*Catch of the day*

## Contorni

- Patate alla brace \*<sub>7</sub> € 10,00  
*Grilled potato*
- Cicoria Ripassata \*<sub>7</sub> € 10,00  
*Pan fried Chicory with olive oil, garlic and chilli*
- Zucchina marinata alla brace \*<sub>7</sub> € 12,00  
*Charcoal grilled marinated zucchini*

## Dessert

- FocacciaMisù \*<sub>1-3-7</sub> € 12,00  
*"FocacciaMisù" Tiramisù Miramare style*
- Limone di Monterosso, amaretto di Sassello e latte dolce fritto \*<sub>1-3-7</sub> € 12,00  
*Monterosso lemon, Sassello amaretto, fried sweet milk*
- Albicocca di Valleggia, yuzu e rabarbaro \*<sub>1-3-7</sub> € 13,00  
*Valleggia apricot, Yuzu, Rhubarb*
- Pinolo salato, shiso e 3 stagionature di parmigiano reggiano \*<sub>1-3-7-8</sub> € 13,00  
*Parmigiano Reggiano ice cream, granular shiso, salted pine nuts*

# Allergeni alimentari

## Food allergens

**1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.**

*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains and derived.*

**2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

*Crustaceans and shellfish-based products.*

**3 - Uova e prodotti a base di uova.**

*Eggs and egg products.*

**4 - Pesce e prodotti a base di pesce.**

*Fish and fish product.*

**5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

*Peanuts and peanut products.*

**6 - Soia e prodotti a base di soia.**

*Soy and soy products.*

**7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**

*Milk and milk-based products (including lactose).*

**8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.**

*Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queensland nuts and their products.*

**9 - Sedano e prodotti a base di sedano.**

*Celery and celery-based products.*

**10 - Senape e prodotti a base di senape.**

*Mustard and mustard-based products.*

**11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.**

*Sesame seeds and sesame products.*

**12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So<sub>2</sub> totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

*Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.*

**13 - Lupini e prodotti a base di lupini.**

*Lupins and lupins products.*

**14 - Molluschi e derivati.**

*Mollusks and products containing mollusks.*

**15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto scongelato.**

*Product has been quick frozen, defrosted product.*