



GRAND HOTEL
MIRAMARE
★ ★ ★ ★ ★

Summertime Restaurant

MENU



EST. 1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

SANDWICH CON PANE DI NOSTRA PRODUZIONE SANDWICHES MADE WITH OUR HOME-MADE BREAD

Club Sandwich € 30,00

Maionese, lattuga, pomodoro, pollo, bacon, uovo al piatto, patate fritte**

Mayonnaise, Lettuce, Tomato, Chicken, Bacon, Fried Eggs, Fries **

Hamburger € 26,00

**Carne di Fassona, maionese, lattuga, pomodoro, salsa barbecue, cipolla
caramellata, patate fritte ****

Fassona Beef, Mayonnaise, Lettuce, Tomato ** Barbeque Sauce, Caramelised
Onions, Fries

Toast € 19,00

Prosciutto cotto, fontina, patate fritte **

Prosciutto Cotto Ham, Fontina Valdostana Cheese, Fries **

INSALATE E PIATTI FREDDI SALADS AND COLD DISHES

Nizzarda (lactose free) € 27,00

**lattuga, pomodoro, tonno pinna gialla ** scottato, fagiolini, uova sode, acciughe, capperi
frutto, olive taggiasche**

Lettuce, Tomato, Seared yellowfin Tuna**, Green Beans, hard boiled eggs, Anchovies, Capers
and Taggiasche Olives

Caesar € 25,00

**Insalata Romana, bacon, crostini di focaccia, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, petto
di pollo grigliato, capperi frutto**

Romaine Lettuce, Bacon, Focaccia Croutons, 24 Month Parmigiano Reggiano shavings, Grilled
Chicken Breast, Capers

Miramare (fat free) € 27,00

Farro, avocado grigliato, gamberi rossi, feta, guacamole, gel di frutta, frutti di bosco**
Spelt grain, Grilled Avocado, Red Prawns**, Feta cheese, Guacamole, Fruit Gel, Berries

Caprese di bufala con varietà di pomodori (fat free) € 24,00

Mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue, piccadilly e ciliegino appassito
Buffalo Mozzarella , Cuor di Bue, Piccadilly and Cherry Tomatoes

Magatello di vitello in salsa tonnata (gluten free) € 30,00

**Magatello di vitello, salsa tonnata, capperi frutto, uova di quaglia, filetti di acciughe, cipolla
rossa in agrodolce**

Veal Round Steak, Tuna Sauce, Capers, Quail Eggs, Anchovy Filets, Sweet and Sour Red Onions

**Salmone affumicato "ORA KING", proveniente da pesca sostenibile,
pan brioches*, creme fraiche € 29,00**

Salmone scozzese affumicato, pan brioches tostato, creme fraiche, giardiniera di verdure
Smoked Scottish Salmon, Toasted Brioche, Creme Fraiche and vegetable giardiniera

Parmigiana di melanzane (gluten free) € 19,00

Melanzane alla griglia, pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico
Grilled Aubergine, Tomatoes, 24 Month Parmigiano Reggiano, Basil

PIZZA E FOCACCIA FATTE IN CASA CON FARINE SELEZIONATE HOME-MADE PIZZA AND FOCACCIA

Margherita € 19,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico
Tomato, fior di latte mozzarella and basil

Burrata, pesto e pomodoro € 23,00

Pomodoro, burrata, pesto
Tomato, Burrata cheese and Pesto

Vegetariana € 23,00

Verdure grigliate, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini datterini, rucola
Grilled Vegetables, Buffalo Mozzarella, Datterini Tomatoes and Rocket Salad

Focaccia al formaggio ** € 21,00

Cheese Focaccia

Focaccia pizzata € 23,00

Pomodoro, capperi, acciughe, origano, olive taggiasche
Tomato, Capers, Anchovies, Oregano and Taggiasche Olives

PIATTI PRINCIPALI MAIN DISHES

Spaghetti alle vongole veraci, lime e maggiorana (lactose free) € 28,00

Spaghetti with Clams, Lime and Marjoram

Pennette di grano duro al ragù di carne € 24,00

Pennette Pasta in a meat ragù

Trofie al pesto genovese € 23,00

Trofie Pasta with Pesto Genovese

Gnocchetti * di ricotta “Val d’Aveto” al pomodoro e basilico € 24,00

“Val D’aveto” Ricotta Gnocchetti in a Tomato and Basil Sauce

Filetto di branzino alla griglia, verdure e patate al forno (gluten free) € 36,00

Grilled Sea Bass Fillet, Vegetables and Roast potatoes

“Fish and chips”, salsa tzatziki € 36,00

Fish and chips with Tzatziki

Tagliata di manzo alla griglia (gluten free) € 39,00

Patatine novelle al rosmarino, verdure grigliate

Beef Filet tagliata, New potatoes with Rosemary and Grilled Vegetables

Milanese di Pollo* con patate fritte € 32,00**

Milanese Chicken* Scallop with Fries **

DESSERT

Bomba* ghiacciata vaniglia e frutti rossi (gluten free) € 15,00

Vanilla Parfait and Berries

Macaron* ai lamponi e pistacchio (gluten free) € 15,00

Macaron rosa, ganache al pistacchio e il lampone nelle sue strutture

Pink macaron, pistachio ganache and raspberry structures

Il classico Tiramisù (gluten free) € 16,00

Crema al mascarpone, biscuit al caffè e cacao

Mascarpone cream, espresso sponge cake and cocoa

Composizione di frutta fresca (gluten and fat free) € 16,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced Seasonal fruit

Gelati e sorbetti “Miramare” € 14,00

“Miramare” ice creams and sorbets

Coperto, I.V.A. e servizio inclusi • Cover charge, VAT and service included

*** Prodotto fresco, abbattuto a -20 come previsto dal Reg. 853/04 • * Blast chilling has been used on this fresh product in compliance with Reg 853/04**

**** Prodotto surgelato / congelato all’origine • ** Frozen at the point of origin**

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 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