



GRAND HOTEL  
MIRAMARE



# *Vistamare Restaurant*

**MENU**



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

## PER INIZIARE - TO START

**La battuta di Fassona a coltello, caviale Oscietra (gluten free) € 39,00**

**Stracciatella affumicata, chips di Parmigiano soffiata**

Hand-Cut Fassona Beef Tartare, oscietra Caviar, smoked stracciatella, puffed Parmesan chips

**Il gran fritto di mare € 29,00**

**Gamberi\*\*, Calamari\*\*, Acciughe\*\*, maionese vegana al wasabi, salsa tartara,**

**Guacamole, crudite di verdure**

Fried prawns, calamari, anchovies, vegan wasabi mayonnaise, tartar sauce, guacamole and fresh vegetables

**L'uovo "bio" poché di Gallina Livornese € 25,00**

**Asparagi, tartufo nero e soffice di Pecorino**

Livornese organic poached egg, asparagus, black truffle and pecorino foam

**La melanzana (Vegan) € 22,00**

**Cotta in sottovuoto, rosticciata con il suo umami, la sua terra, sorbetto al pomodoro, perle di basilico**

Sous vide aubergine, roasted in its own umami juices, aubergine crumble, tomato sorbet and basil pearls

## PASTA FATTA IN CASA E RISO HOME-MADE PASTA AND RICE

**Piccoli paccheri di farro cacio e pepe, Astice e lime € 29,00**

Spelt paccheri cacio pepe, lobster and lime

**Taglierini di grano duro al ragù di Triglie, limone, alga wakame € 28,00**

Taglierini pasta in a mullet ragu, lemon and wakame seaweed

**Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" (gluten free) € 32,00**

**Scampi, fave e liquirizia**

"Riserva San Massimo" carnaroli rice, Scampi. Fava beans and licorice

**Tortelli di carciofi e ricotta Val D'Aveto € 32,00**

**Tartare di Gambero Rosso, Spuma di patata affumicata**

Tortelli pasta stuffed with artichokes and val d'aveta ricotta, Red prawn tartare and smoked potato foam

## TERRA E MARE - LAND AND SEA

**Il pescato del giorno (gluten free) € 49,00**

**Preparato alla Ligure, alla griglia o al sale p.p. (min. 2 p.)**

Our locally sourced fish of the day prepared alla ligure, grilled or in a salt crust (min 2 per.)

**La sogliola alla mugnaia € 46,00**

**Verdurine baby al burro, patate vitelotte**

Sole meuniere, Baby vegetables with butter and vitelotte potatoes

**La grigliata di mare nostrum (gluten free) € 48,00**

Mare nostrum grilled fish

**Pollo "alla diavola" € 36,00**

**Crocchè di patate, spinacino saltato**

Chicken alla diavola, Potato croquettes and sauteed baby spinach

**Filetto di Manzo in crosta di pinoli e maggiorana € 44,00**

**Carciofi, salsa al caffè**

Beef filet in a pine nut and marjoram crust, Artichokes and coffee sauce

**La "Fiorentina" alla griglia (gluten free) € 70,00**

**Con verdure e patate al forno p.p. (min. 2 p.)**

Grilled florentine steak, With roasted vegetables and potatoes (min 2 per.)

**Vege.table (vegan) € 28,00**

**Verdure di stagione nelle varie consistenze e cotture**

Seasonal vegetables in a variety of consistencies and preparations

## I CLASSICI ITALIANI "THE ITALIAN CLASSICS"

### **Insalatina di Mare con pesci, crostacei e molluschi € 33,00**

Seafood salad with fish, shellfish and molluscs

### **Culatello di Zibello, gnocco fritto emiliano € 29,00**

Culatello di Zibello "Podere Cadassa" ham, emilian fried gnocco

### **Minestrone alla genovese € 19,00**

Genovese minestrone

### **Gnocchi di patate alla bolognese € 24,00**

Potato gnocchi alla bolognese

### **Spaghetti fatti in casa alla carbonara € 26,00**

Home-made spaghetti alla carbonara

### **Trofie fresche al pesto € 23,00**

Fresh trofie pasta with pesto

### **Babà e limone € 14,00**

### **Babà profumato al limone di Portofino, salsa vaniglia e scorza di limone candito**

Portofino lemon scented babà, vanilla sauce and candied organic lemon zest

### **Il Classico Tiramisù € 16,00**

### **Crema al mascarpone, biscuit al caffè espresso e cacao**

Mascarpone cream, espresso coffee and cocoa

## SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI € 28,00 SELECTION OF ITALIAN CHEESES

### **Parmigiano "Vacche Rosse" 24 mesi - Fiore Sardo D.O.P. - "Zola" Piccante**

### **D.O.P. - Robiolina di Bufala - Canestrato della Basilicata**

"Vacche Rosse" Parmesan 24 months - Fiore Sardo D.O.P. - "Zola" piccante D.O.P. -

Buffalo Robiolina - Canestrato Basilicata

### **serviti con frutta fresca, miele, marmellate e mostarde fatte in casa**

served with fresh fruit, honey, jams and home-made mostarda



## DESSERT

**Lemon curd rovesciato (gluten free) € 16,00**

**Meringa, crema al limone crumble alla liquirizia**

**Gel al basilico, panna montata e glassa al cioccolato**

Meringue, lemon cream, licorice crumble

Basil gel, whipped cream and chocolate glaze

**Tutto cioccolato\* (vegan - gluten free) € 17,00**

**Biscuit al cioccolato, ganache al cioccolato,**

**sorbetto al cioccolato, caramello salato e salsa al cacao**

Chocolate biscuit, chocolate ganache, chocolate sorbet,

salted caramel and cocoa sauce

**Please\*.... Mangiami con le mani € 17,00**

**Soffice pasta lievitata, salsa vaniglia e coulis ai frutti di bosco**

Soft bun, vanilla sauce and berry coulis

**Pistacchio e latte (gluten free) € 14,00**

**Ganache e pasta friabile al pistacchio, pistacchi salati, spuma al latte e gelato al pistacchio**

Pistachio ganache and crumbly biscuit, salted pistachios, milk foam and pistachio gelato

**Gelati e sorbetti fatti in casa (gluten free) € 14,00**

Home-made gelati 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