



GRAND HOTEL
MIRAMARE
★ ★ ★ ★ ★

Snack List

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

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

IL CRUDO DI PESCE RAW SEAFOOD PLATE

Ostriche Solut 6 pz € 44,00

Solut Oysters 6 pcs

Gamberi Viola* di Santa Margherita (lactose free) € 59,00

gel e frutta in osmosi 6pz

Santa Margherita Purple Shrimp, sous vide gel and fruit 6 pcs

**Il Caviale servito con blins di grano saraceno, patata al vapore, uova di quaglia,
capperi in frutto, panna acida, cipolla rossa**

Caviar Served with Buckwheat Blinis, steamed potatoes, quail eggs, Caperberries,
Sour Cream and Red Onion

Tradition 30 gr. €150,00

Oscietra 30 gr. € 240,00

Beluga 30 gr. € 330,00

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

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