



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 € 29,00**

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

Mayonnaise, lettuce, tomato, chicken, bacon, fried eggs, fries

**Hamburger € 24,00**

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

Fassona beef, mayonnaise, lettuce, tomato, barbeque sauce, caramelised onions, fries

**Toast Ham and Cheese € 19,00**

**Prosciutto cotto, fontina Valdostana, patate fritte**

Prosciutto cotto ham, fontina valdostana cheese, fries

## **INSALATE E PIATTI FREDDI SALADS AND COLD DISHES**

**Nizzard € 24,00**

**Cuori di lattuga, pomodoro, tonno fresco scottato, fagiolini, uova sode, acciughe, capperi frutto, olive taggiasche**

Lettuce heart, tomato, seared fresh tuna, green beans, hard boiled eggs, anchovies, capers and taggiasche olives

**Caesar € 24,00**

**Insalata Romana, bacon, crostinidi 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 € 26,00**

**Farro, avocado grigliato, gamberi rossi\*\*, feta, guacamole, gel di frutta, frutti di bosco**

Burrata cheese from Andria, beef tomatoes, piccadilly tomatoes, cherry tomatoes and a tomato coulis

**Burrata pugliese e pomodori € 23,00**

**Burrata di Andria, pomodoro cuore di bue, pomodori piccadilly, pomodorini ciliegino, coulis di pomodoro**

Burrata cheese from Andria, beef tomatoes, piccadilly tomatoes, cherry tomatoes and a tomato coulis

**Vitello in salsa tonnata € 28,00**

**Magatello di vitello, salsa tonnata, capperifrutto, uova di quaglia, filettidi acciughe,  
cipollarossa in agrodolce**

filet round steak, tuna sauce, capers, quail eggs, anchovy filets, sweet and sour red onions

**Salmone fumé, pan brioches, creme fraiche € 26,00**

**Salmone scozzese affumicato, pan brioches tostato, creme fraiche**

Smoked Scottish salmon, toasted brioche, creme fraiche

**Parmigiana di melanzane € 19,00**

**Melanzane alla griglia, pomodoro Riccio di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico**

Grilled aubergine, riccio di Parma 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 € 18,00**

Cheese focaccia

**Focaccia pizzata € 19,00**

**Pomodoro, capperi, acciughe, origano, olive taggiasche**

Capers, anchovies, oregano and Taggiasche olives

## **PIATTI PRINCIPALI MAIN DISHES**

**Spaghetti alle vongoleveraci, lime e maggiorana € 27,00**

Spaghetti with clams, lime and marjoram

**Pennette di grano duro al pomodoro riccio di Parma e basilico € 23,00**

Pennette pasta with riccio di Parma tomato and basil

**Trofie al pesto genovese € 23,00**

Trofie pasta with pesto genovese

**Filetto di branzino alla griglia, verdure e patate al forno € 36,00**

Grilled sea bass fillet, vegetables and roast potatoes

**Tagliata di filetto piemontese, patatine novelle al rosmarino e lattuga romana  
grigliata € 36,00**

Piemontese beef fillet tagliata, new potatoes with rosemary and grilled romaine lettuce

**Milanese di pollo con patate fritte € 28,00**

Milanese chicken scallop with fries

## DESSERT

**Frutti rossi e cioccolato € 14,00**

**Frutti di bosco e fragole, ganache cioccolato al latte, crumble al cacao, cioccolato  
soffiato al lampone, cialda e gel di lampone**

Berries and strawberries, milk chocolate ganache, cocoa crumble, raspberry puffed chocolate,  
raspberry tuille and gel

**Macaron\* ai lamponi e pistacchio € 14,00**

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

Macaron\*, pistachio ganache and raspberry structures

**Il classico Tiramisù € 16,00**

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

Mascarpone cream, espresso sponge cake and cocoa

**Composizione di frutta fresca € 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**