



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

Catalana di Astice e Mazzancolle* € 39,00

Piselli, cipolla in agretto

Catalana Lobster and prawn salad, peas, pickled onions

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

"Mandilli" di grano Saraceno al pesto Genovese € 24,00

Lasagnette aperte con pesto, patate, fagiolini e parmigiano 120 mesi

Buckwheat mandilli pasta with pesto, potatoes, green beans and 120 month aged parmesan

Taglierini pasta in a mullet ragu, lemon and wakame seaweed € 29,00

Taglierini pasta in a mullet ragu, lemon and wakame seaweed

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.)

Rombo al verde (gluten free) € 47,00

Asparagi, maionese di ostriche, olive caramellate

Turbot in a green sauce, Asparagus, oyster mayonnaise and caramelised olives

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

Pansoti alla salsa di noci € 26,00

Pansoti pasta in a walnut sauce

Spaghetti fatti in casa alla carbonara € 26,00

Home-made spaghetti alla carbonara

Trofie fresche al pesto € 23,00

Fresh trofie pasta with pesto

Costoletta di vitello alla Milanese € 46,00

Insalatina di rucola e pomodorini, patate fritte**

Veal cutlet alla Milanese, Arugula and tomato salad and fries

Vitello Tonnato € 30,00

Veal in tuna sauce

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