



GRAND HOTEL
MIRAMARE
★ ★ ★ ★ ★

Vistamare Restaurant

MENU



EST. 1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

PER INIZIARE - TO START

**Carpaccio di gamberi rossi* di Santa Margherita,
burrata, gel di arancio e perle al ponzu € 32,00**

Santa Margherita Red Prawn* Carpaccio, Burrata Cheese, Orange Gel and Ponzu Pearls

Capesante*, lattuga e pesche all'amaretto € 31,00

Scallops*, Lettuce and Amaretto Peach

GRAN FRITTO DI MARE € 29,00

Gamberi *, calamari, acciughe*, maionese vegana al wasabi,
salsa tartara, guacamole**

Fried Prawns*, calamari**, anchovies*, Vegan wasabi mayonnaise,
tartare sauce and guacamole

Il foie gras d'anatra € 34,00

Duck Foie Gras

La melanzana rosticciata con la sua essenza € 21,00

crumble, sorbetto al pomodoro, perle di basilico

Aubergine rosticciata, crumble, tomato sorbet and basil pearls

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

Gnocchetti di ceci, ricci di mare € 29,00

calamaretti spillo e salicornia**

Chickpea Gnocchetti Pasta, Sea Urchins, Spillo Calamari** and Samphire

Pacchero integrale, frutti di mare € 27,00

emulsione al prezzemolo

Whole wheat Paccheri pasta, shellfish and parsley emulsion

Spaghetti alla chitarra, crudo di scampi* € 28,00

pistacchi e limone di Monterosso

Spaghetti alla chitarra, raw scampi*, pistachios and Monterosso lemon

Risotto "120" Carnaroli "Riserva San Massimo" € 31,00

**Parmigiano Reggiano stagionato 120 mesi, salsiccia cruda "Tipo Bra",
aceto balsamico Bonini "Stravecchio"**

"Riserva San Massimo" Carnaroli rice, 120 month aged Parmigiano Reggiano, "Bra" raw sausage
and Bonini "Stravecchio" balsamic vinegar

Plin farciti con patate, fagiolini, pesto € 25,00

Prescinseua e ricotta affumicata

Plin Pasta stuffed with potatoes and green beans served with pesto, Prescinseua and smoked
ricotta cheese

TERRA E MARE - LAND AND SEA

Il pescato del giorno preparato alla Ligure € 42,00

alla griglia o al sale

Catch of the day prepared Ligurian style, grilled or in salt crust

A tutto tonno* € 42,00

Panato al pane panko, tataki, sashimi

Tuna* Sashimi, tataki and breaded in Panko

Moro oceanico in olio cottura € 44,00**

Spuma di patate e yogurt, porcini e tartufo estivo

Chilean seabass** in its cooking sauce, potato and yoghurt foam, Porcini mushrooms and
Summer truffl

La grigliata di "mare nostrum" € 45,00

Branzino, spada*, tonno*, gamberi*, scampi, calamari****

Mare Nostrum Grilled Fish Sea bass, swordfish, tuna, prawns, scampi, calamari**

Pollo "alla diavola" € 34,00

Crocchettina di patate, spinacino novello

Chicken "Alla Diavola" with potato and baby spinach croquette

Arrostino di agnello, tatin di cipolla rossa e peperoni € 38,00

Roast Lamb with a red onion and bell pepper tatin

La "Fiorentina" alla griglia € 70,00 (p.p. min.2 p.)
con verdure e patate al forno
Grilled Florentine steak with vegetables and roast potatoes

Vege.Table € 26,00
Verdure di stagione nelle varie consistenze e cotture
Seasonal vegetables in different consistencies and preparations

I CLASSICI ITALIANI "THE ITALIAN CLASSICS"

Insalatina di Mare € 29,00
Seafood salad

Culatello di Zibello "Podere di Casassa", € 29,00
gnocco fritto emiliano
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 € 24,00
Home-made spaghetti alla carbonara

Trofie fresche al pesto € 23,00
Fresh trofie pasta with pesto

Vitello tonnato € 28,00
Veal in tuna sauce

Costoletta di vitello alla Milanese € 62,00 (380 gr servita per due)
Pan fried veal chop alla Milanese 380 gr for two



SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI € 25,00 SELECTION OF ITALIAN CHEESES

Parmigiano "Vacche Rosse" 24 mesi
"Vacche Rosse" Parmesan 24 months

Fiore Sardo D.O.P.
Fiore Sardo D.o.p.

"Zola" piccante D.O.P.
"Zola" piccante D.O.P.

Robiolina di Bufala
Buffalo Robiolina

Canestrato della Basilicata
Canestrato Basilicata

serviti con frutta fresca, miele, marmellate e mostarde fatte in casa
served with fresh fruit, honey, jams and home-made mostarda

I CLASSICI ITALIANI "THE ITALIAN CLASSICS"

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

DESSERT

Cioccolato e caramello salato € 14,00

Namelaka al cioccolato al latte, biscuit* caramello salato veli di cioccolato fondente
Milk chocolate namelaka biscuit*, salted caramel and dark chocolate

Millefoglie vaniglia e tartufo nero € 17,00

Pasta sfoglia, crema pasticcera, salsa vaniglia, gelato vaniglia e tartufo nero
Puff pastry, custard cream, vanilla sauce, vanilla ice-cream and black truffle

Pavlova ananas, frutto della passione e basilico € 14,00

Meringa, ananas marinato al basilico, panna vegetale, gel al frutto della passione e basilico
Meringue, basil marinated pineapple, vegetarian whipped cream, passion fruit gel and basil

Passione, mandorla e pesca € 14,00

Tortino* e gelato alla mandorla, pesca marinata e vinaigrette al frutto della passione
Almond cake* and ice-cream, marinated peach and passion fruit vinaigrette

Rosso Campari € 14,00

Fragole e lampone in differenti consistenze*, anguria in osmosi con essenza di Campari
Strawberries and raspberries in different consistencies*, watermelon in osmosis and Campari essence

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