



ANTIPASTI / STARTERS

Grande Antipasto del Miramare (minimo x 2 persone)
Large Miramare Appetizer (for 2 people minimum)
€ 25,00 cad

Cappon Magro dello Chef
Fish cake of the Chef of the Ligurian tradition with vegetables
€ 16,00

Polpo Rosticiato con Crema di Patate
Roasted Octopus with Potato Cream
€ 18,00

Tiepido di Mare
Seafood Salad
€ 15,00

Battuta di Manzo al coltello e i suoi Condimenti
Knife-cut Beef Tartare, with its Condiments
€ 15,00

Flan di Zucca Crema di "San Stè" e Crumble di Amaretto
Pumpkin Flan with Cream Cheese "San Stè" and Crumble of Amaretto
€ 12,00

PRIMI / FIRST COURSES

Risotto carnaroli ai Frutti di mare, Polvere d'alga e Agrumi
Risotto with Seafood, Seaweed powder and Citrus Fruits
€ 20,00

Linguine Vongole e Pistacchio
Linguine with Clams and pistachio
€ 18,00

Gnocchi di Patate fatti in casa, Crema di Zafferano e Gamberi
Homemade Potato gnocchi, Saffron cream and prawns
€ 18,00

Spaghetto alla chitarra fatto in casa Aglio, Olio e Peperoncino,
con Pomodoro fresco, Rucola e Acciuga
*Spaghetti "Chitarra" style home made with Garlic, Hot pepper,
Cherry tomatoes, Fresh rocket and anchovies*
€ 15,00

Pansoti alla Salsa di Noci
Pansoti with Walnut sauce
€ 13,00

Trofie al Pesto con Patate e Fagiolini
Trofie with Pesto, Potatoes and green Beans
€ 12,00



SECONDI / MAIN COURSES

Gran fritto del Marinaio con Verdure croccanti
Fried squid and Shellfish with crunchy Vegetables
€ 22,00

Tagliata di Tonno in crosta di Sesamo e Crema di Guacamole
Grilled Tuna in cut in Sesame Crust and Guacamole Cream
€ 24,00

Pescato del giorno (alla Ligure, Mediterranea, Griglia, Sale)
Catch of the day (Ligurian style, Mediterranean style, Grilled, Salt)
€ 10,00/etto

Tagliata di Angus Irlandese con Verdure grigliate
Sliced Irish Angus cut, with Grilled vegetables
€ 24,00

Filetto alla griglia o al pepe verde
Grilled fillet or fillet with green pepper cream
€ 30,00

Costoletta di vitello alla Milanese "Orecchia d'elefante"
Milanese Veal Cutlet
€ 35,00

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata mista, Verdure alla griglia, Patatine fritte, Patate al forno
Mixed salad – grilled Vegetables – French fries – baked Potatoes
€ 6,00

FORMAGGI / CHEESE

Selezione di Formaggi del Territorio con le loro Mostarde
Selection of Territorial Cheeses with their Mustards
€ 12,00

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	Crema Catalana <i>Catalan Cream</i>	Panna Cotta <i>Panna Cotta</i>
Torta della Chef <i>Chef's Cake</i>	Gelati e Sorbetti <i>Ice Cream and Sorbets</i>	Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i>
	Cheesecake ai Frutti di Bosco <i>Raspberry cheesecake</i>	

€ 7,00

Coperto € 3,00