



À la carte

MENU

HOTEL MIRAMARE & SPA

VIA CAPPELLINI 9 - 16039 SESTRI LEVANTE – GENOVA – ITALIA

TEL. 0039 0185 480855

E-MAIL: INFO@MIRAMARESESTRILEVANTE.COM

SITO UFFICIALE: WWW.MIRAMARESESTRILEVANTE.COM

ANTIPASTI / Starters

Polpo al Josper, aglio nero e lattuga alla brace ³⁻⁴⁻¹⁴ <i>Josper-grilled octopus served with black garlic and grilled lettuce</i>	€ 20
Insalata di mare al vapore ²⁻⁴⁻¹⁴ <i>Steamed seafood salad</i>	€ 35
Mazzancolle a vapore, stracciatella e pomodorino confit ²⁻⁴⁻⁷ <i>Steamed shrimp, stracciatella and tomatoes</i>	€ 22
Uovo 65 gradi, cremoso di patate e porcini ³⁻⁷ <i>Low-temperature cooked egg with potato cream and mushrooms</i>	€ 22
Battuta di carne a coltello <i>Hand-cut beef tartare</i>	€ 18

CRUDI DI MARE / Raw seafood

Terrina di patate, tartare di mazzancolla e maionese d'ostrica ¹⁻²⁻⁷⁻¹⁴ <i>Potato pie, shrimps tartare and oyster mayonnaise</i>	€ 26
Cruditè del Miramare ²⁻⁴⁻¹⁴ <i>Miramare's Cruditée</i>	€ 50
Tartare di tonno Fuentes, gazpacho di frutti rossi e yogurt ⁴⁻⁷ <i>Fuentes tuna tartare, red fruits gazpacho and yogurt</i>	€ 30
Tartare di pescato ⁴ <i>Seafood tartare</i>	€ 35
Scampi Reali ² <i>Scampi Reali</i>	€ 24x 100 gr
Gamberoni di Santa Margherita ² <i>Prawns from Santa Margherita</i>	€ 24x 100 gr
Mazzancolle del Mar Ligure ² <i>Mazzancolle from the Ligurian sea</i>	€ 18x 100 gr

PRIMI PIATTI / First courses

Trofie al pesto ¹⁻⁷⁻⁸ <i>Trofie with pesto</i>	€ 18
Spaghetto, ragù di muscoli e pomodorini ¹⁻⁴⁻¹⁴ <i>Spaghetto with mussels sauce and tomatoes</i>	€ 23
Tagliolino con crudo di gamberi di santa Margherita e la sua bisque ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ <i>Tagliolini with raw Santa Margherita prawns and their bisque</i>	€ 26
Linguine vongole, bottarga e limone ¹⁻⁴⁻¹⁴ <i>Linguine with clams, bottarga and lemon</i>	€ 28
Gnocchetto di patate, burro affumicato, chutney d'aglio, acciughe del Cantabrico ³⁻¹⁻⁷⁻⁴ <i>Gnocchetto with smoked butter, garlic chutney, and Cantabrian anchovies.</i>	€ 23

SECONDI PIATTI / Main courses

Frittura di pesce del Miramare ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ <i>Mixed fried fish</i>	€ 28
Rombo alla Ligure ⁴⁻⁸ <i>Turbot "alla Ligure"</i>	€ 27
Trancio di pescato del giorno al Josper o al verde o alla ligure ⁴⁻⁸ <i>Catch of the day steak, Josper-grilled or prepared Ligurian style or with Mediterranean herbs.</i>	€ 48
Pescato intero alla Ligure o al sale (secondo disponibilità) ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹ <i>Catch of the day Ligurian Style or salt-baked (whole fish based on availability)</i>	€ 12 x hg
Gamberoni di Santa Margherita (al sale/alla brace) ² <i>Prawns from Santa Margherita grilled or salt-baked</i>	€ 24 x hg
Scampi Reali (alla brace) ² <i>Scampi Reali grilled</i>	€ 24 x hg
Tataki di tonno rosso e caponatina di melanzane ¹⁻⁴ <i>Red tuna tataki and aubergines</i>	€ 38
Tagliata di cuberoll e funghi porcini ⁷⁻¹⁻⁹ <i>Cuberoll with mushroom</i>	€ 30
Selezione delle nostre costate/florentine, frollatura minima 30 gg <i>Costate/Florentine selection</i>	€ 11 x hg

CONTORNI / Sides

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 8
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 8
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 8

DESSERT

Selezione dei nostri formaggi ⁷ <i>Cheese selection</i>	€ 15
Crumble di mele ¹⁻⁷⁻⁸ <i>Apple crumble</i>	€ 10
Semifreddo meringa, cioccolato e lampone ³⁻⁷⁻⁸ <i>Meringue, chocolate and raspberry parfait</i>	€ 10
Tiramisù ¹⁻⁷	€ 10
Gelato di nostra produzione ³⁻⁷ <i>Homemade ice cream</i>	€ 10

Allergeni alimentari

Food allergens

1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains and derived.

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and shellfish-based products.

3 - Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and egg products.

4 - Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and fish product.

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and peanut products.

6 - Soia e prodotti a base di soia.

Soy and soy products.

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and milk-based products (including lactose).

8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queenslan e i loro prodotti.

Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queenslan nuts and their products.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and celery-based products.

10 - Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Sesame seeds and sesame products.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupins and lupins products.

14 - Molluschi e derivati.

Mollusks and products containing mollusks.

15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto scongelato .

Product has been quick frozen, defrosted product