



Allergeni

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI CIRCA LA TIPOLOGIA DELLE MATERIE PRIME/ PRODOTTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI A MENU

TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Il libro degli ingredienti o ricettario, con evidenza degli allergeni presenti nei singoli piatti è a disposizione in sala per tutti i clienti.



Il Convivio del Miramare
RISTORANTE RAPALLO

Menù alla Carta

Antipasti

Starters

Polpo alla piastra su crema di ceci
(Grilled octopus on chickpea cream)
€ 18,00

Insalatina di salmone marinata agli agrumi con salsa allo yogurt
(Marinated salmon salad with yogurt sauce)
€ 16,00

Tiepido di Mare con crostacei
(Seafood salad and shellfish with tomato sauce)
€ 18,00

Flan di zucchine con colatura di taleggio e chips di parmigiano 
(Zucchini flan with taleggio cheese sauce and parmesan cheese chips)
€ 14,00

Tartare di filetto nel giardino d'estate
(Beef tartare)
€ 20,00

Primi

First Courses

Spaghetti trafilati in bronzo alle vongole veraci
(Spaghetti with clams)
€ 18,00

Tagliolini all'astice
(Tagliolini with lobster)
€ 28,00

Risotto al preboggion con gambero rosso e prescinsoa - Min. 2 porzioni
(Risotto with herbs with red prawns and prescinsoa - Min. 2 servings)
€ 18,00 a porzione

Trofiette al pesto, patate e fagiolini 
(Trofie with pesto, potato and green beans)
€ 14,00

Secondi

Main Courses

Gran fritto del Miramare e verdure croccanti
(Squid, shellfish fried and crunchy vegetables)
€ 23,00

Pesce spada alla mediterranea
(Swordfish with tomatoes, olives and capers)
€ 19,00

Pescato del giorno alla ligure
(Catch of the day with potatoes, olives and pine nuts)
€ 9,00/hg

Terrina di zuppa di mare
(Fish soup)
€ 23,00

Tagliata di fassona con verdure dell'orto
(Fassona steak with vegetables from the garden)
€ 24,00

Dessert

Sweets

Tiramisù € 8,00

Spuma di zabaione con cialde croccanti di cioccolato € 8,00
(Zabaglione mousse with crunchy chocolate wafers)

Cheesecake ai frutti di bosco € 8
(Cheesecake with berries)

Coppa di gelato € 8
(Ice cream selection)

Coperto € 3,00

Chiedi al nostro personale di sala per eventuali allergie o intolleranze.



Piatto vegetariano



Pasta fresca fatta in casa