



Il Convivio del Miramare  
RISTORANTE RAPALLO

# *Menù alla Carta*

## *Antipasti*

*Grande antipasto del Miramare (minimo x 2 persone)*

€25,00 cad

*Cappon magro della tradizione*

€ 16,00

*Tiepido di mare*

€18,00

*Polpo rosticcato con crema di patate e pesto*

€20,00

*Battuta di manzo a coltello e i suoi condimenti*

€20,00

*Flan di patate e piselli con crema di pecorino*

€14,00

## *Primi*

*Risotto carnaroli ai frutti di mare , polvere d'alga e agrumi*

€22,00

*Gnocchetti di patata quarantine con crema di zafferano e gamberi*

€18,00

*Linguine vongole e pistacchio*

€20,00

*Spaghetto alla chitarra , acciughe di Sciacca e rucola*

€16,00

*Pansoti di preboggion alla salsa di noci*

€14,00

*Trofie al pesto con patate e fagiolini*

€14,00

## *Il pesce*

*Gran fritto del Miramare con verdure  
croccanti*

€26,00

*Rana pescatrice in guazzetto*

€22,00

*Branzino alla griglia con verdure*

€28,00

*Tagliata di tonno marinato alla soia e  
profumi orientali*

€25,00

## *La carne*

*Filetto alla griglia o al pepe verde*

€30,00

*Costata di Angus irlandese (circa 700  
gr)*

€40,00

*Costoletta di vitello alla  
milanese "orecchia d'elefante"*

€35,00

*Tagliata di Angus irlandese con verdure  
grigliate*

€25,00

## *contorni*

*insalata mista, verdure alla griglia, patatine fritte, patate al forno*

€6,00

## *Dolci*

*Tiramisù*

*Frolla alle mele e cannella*

*Cre moso allo zabaione con crumble al grano saraceno e cialde di cioccolato*

*Cheesecake ai frutti di bosco*

*Ananas*

*Gelati e sorbetti*

€6,00

*Coperto €3,00*



## *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 lattiero-caseari (compreso il lattosio)*

*8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci brasiliane, noci pecan, pistacchi, noci macadamia, 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 sul tipo di materie prime/prodotti utilizzati nella preparazione di piatti e mnù*

*Trattamento sanitario preventivo del pesce crudo o praticamente crudo*

*Per la tutela della salute dei consumatori, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo stabilimento (crudi, marinati, affumicati) sono sottoposti a refrigerazione a temperatura rapida a fini sanitari, in conformità al Reg. CE 853/04 e alla Circolare del Ministero della Salute 17/02/2011.*

*Utilizzo di semilavorati di produzione locale. Sottoposti ad abbattimento rapido e utilizzati nella preparazione dei piatti*

*Alcuni prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare con sistema HACCP in conformità al Reg. CE 852/04 e al Reg. CE 853/04.*

*Il personale di sala è disponibile a fornire qualsiasi informazione sulla natura e sull'origine delle materie prime utilizzate per la preparazione dei piatti del menù*

*Il cliente è invitato a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Il libro degli ingredienti o il ricettario, con l'evidenza degli allergeni presenti nei singoli piatti, è a disposizione in sala per tutti i clienti.*