

RISTORANTE
MIRAMARE
POSITANO

Tasting Menu

DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Benvenuto dello Chef

Chef's Welcome

✓ Uovo di Parisi dorato, crema di patata, funghi porcini e tartufo

Crispy Parisi egg, potato cream, porcini mushrooms and truffle

(1,3)

Gambero rosso, croccante di aglio nero,

ricotta agli agrumi della costiera

Red prawn, crunchy black garlic, ricotta with the scent of citrus fruits from the Amalfi Coast

(2,7,8)

Risotto Acquerello, canocchie e limone sfusato di Amalfi

Acquerello risotto, mantis shrimps and Amalfi lemon

(2,7)

Agnello alla griglia, tortino di patate, cipollotto e fave

Grilled lamb, potato cake, spring onion and broad beans

(7)

Predessert

La pastiera napoletana

Neapolitan pastiera

(1,3,7)

138

Wine Pairing completo

Complete wine pairing

85

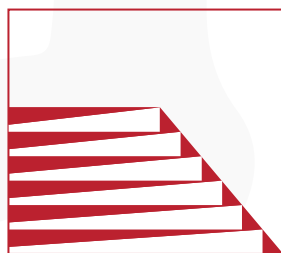
3 bicchieri di vino in abbinamento

3 glasses of wine to pair

50

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

The tasting menu is intended for all table participants



RISTORANTE
MIRAMARE
POSITANO

✓ Per vegetariani / *For vegetarian*

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
Fresh products of animal origin that can be subjected rapid temperature reduction

Allergeni / Allergens

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 - Glutine - <i>Gluten</i> | 8 - Frutta a guscio - <i>Dried fruit</i> |
| 2 - Crostacei - <i>Shellfish</i> | 9 - Sedano - <i>Celery</i> |
| 3 - Uova - <i>Eggs</i> | 10 - Senape - <i>Mustard</i> |
| 4 - Pesce - <i>Fish</i> | 11 - Sesamo - <i>Sesame</i> |
| 5 - Arachidi - <i>Peanuts</i> | 12 - Solfiti - <i>Sulfites</i> |
| 6 - Soia - <i>Soy</i> | 13 - Lupini - <i>Lupins</i> |
| 7 - Latte - <i>Milk</i> | 14 - Molluschi - <i>Molluscs</i> |