



RISTORANTE
MIRAMARE
POSITANO

Lunch Menu

ACQUA

Naturale / Still

Panna	6
Evian	8
Filtred Mineral Water	4

Frizzante / Sparkling

San Pellegrino
Perrier
Filtred Mineral Water

BOLLICINE & CHAMPAGNE

Luis Roderer Brut Collection 245	26
Laurianne Lejour Rosè	29
Ferrari Perlè Bianco 2016	19
Gioi Rosè	18

COCKTAILS 22

The Green Thumb
*vodka ketel one infused with nettle,
miramare vermouth, chartreuse green*

La Diva di Sorrento
*gin vesuvius infused with cucumber
and basil, tomato&olive syrup*

Orange Mécanique
*aperol, fusetti bitter, cynar, champagne
acid, top up ginger*

Garden's Martini
*tanqueray ten, miramare vermouth,
Jamaican rum*

ALCOOL FREE

Jasmine Kombucha	16
Fig Leaf Kombucha	16
<i>La Terrazza di Positano</i> <i>ginamis, oleo saccharum, fake lime, grapefruit soda</i>	20
<i>Umami Velvet</i> <i>cordial green olive&tomato, hibiscus fake lime, coconut water</i>	20
<i>Miramare Fizz</i> <i>rumamis, chamomile and ginger reduction, honey and tyme syrup, fake lime, kombucha</i>	20

ANTIPASTI

STARTERS

✓ Insalata Caprese, mozzarella di bufala e pomodoro Sorrento

Caprese salad, buffalo mozzarella cheese and tomato from Sorrento

22

(7)

Soutè di frutti di mare

Seafood soutè

26

(13,14)

Misticanza, frutti di bosco,
quinoa e semi di lino con gamberi grigliati

Wild greens, berries, quinoa and flax seeds with grilled prawns

26

(2,11)

✓ Cetrioli, pomodori Sorrento, formaggio primosale, cipolla rossa e foglie di capperi

Cucumbers, tomato Sorrento, primosale cheese, red onion and caper leaves

24

(7,11)

Bruschetta, stracciata di bufala, gambero rosso e lime

Bruschetta, buffalo stracciata, red prawn and lime

34

(1,2,7)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine

Spaghetti with clams and mullet bottarga

30

(1,14)

Linguine all'astice

Linguine pasta with lobster

48

(1,2)

✓ Gnocchetti alla sorrentina

Potatoes dumpling with tomato sauce and parmesan

26

(1,7)

✓ Orecchiette allo "scarpariello"

Orecchiette pasta with tomato sauce and parmesan

28

(1,7)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Frittura di mare con maionese agli agrumi della Costiera, zucchine croccanti
Deep fried seafood with soy mayonnaise and citrus fruits from the Amalfi Coast, crispy zucchini

32

(1,2,5,6,14)

Polpo alla luciana

Octopus with tomato sauce

28

(14)

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

26

(1,7)

Trancio di pescato del giorno, verdure al vapore

Slice of catch of the day, steamed vegetables

32

(4)

Entrecote di podolica, rucola, pomodorini e salsa all'Aglianico

Podolica entrecote, arugula, cherry tomatoes and Aglianico wine sauce

30

(12)

CONTORNI

SIDE DISHES

Finocchi, arance, olive nere e noci
Fennel, orange, black olives and walnuts

(8)

Zucchine alla scapece
Zucchini scapece style

(5)

Carciofi e patate
Artichokes and potatoes

Insalata di pomodorini misti
Mixed cherry tomatoes salad

Contorno
Side dish

14

Portata intera
Main dish

18

12

16

14

18

12

18

DOLCI

DESSERT

Babà, crema chantilly, salsa di lamponi

Babà, chantilly cream, raspberry sauce

16

(1,3,7)

Cheesecake al limone, crumble di polenta e salsa di fragole

Lemon cheesecake, polenta crumble and strawberry sauce

14

(4,7)

Tagliata di frutta fresca

Cuts of seasonal fresh fruits

16

Gelati e sorbetti fatti in casa

Homemade ice cream and sorbets

14

(3,7)

✓ 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>