



ALBERGO MIRAMARE
P O S I T A N O

Dinner Menu

ANTIPASTI APPETIZERS

Tartare di tonno avvolta da un cannolo di pasta filo, guacamole e maionese *

Phyllo dough stuffed with tuna tartare, guacamole and mayonnaise

22

(1,3,4)

Fiore di zucca con ricotta salata, crema di zucchine e zucca confit ✓

Courgette flower with salty ricotta cheese, zucchini cream and confit pumpkin

16

(7)

Capasanta, insalata croccante di asparagi e crema di nocciole

Scallop, asparagus salad and hazelnut cream

20

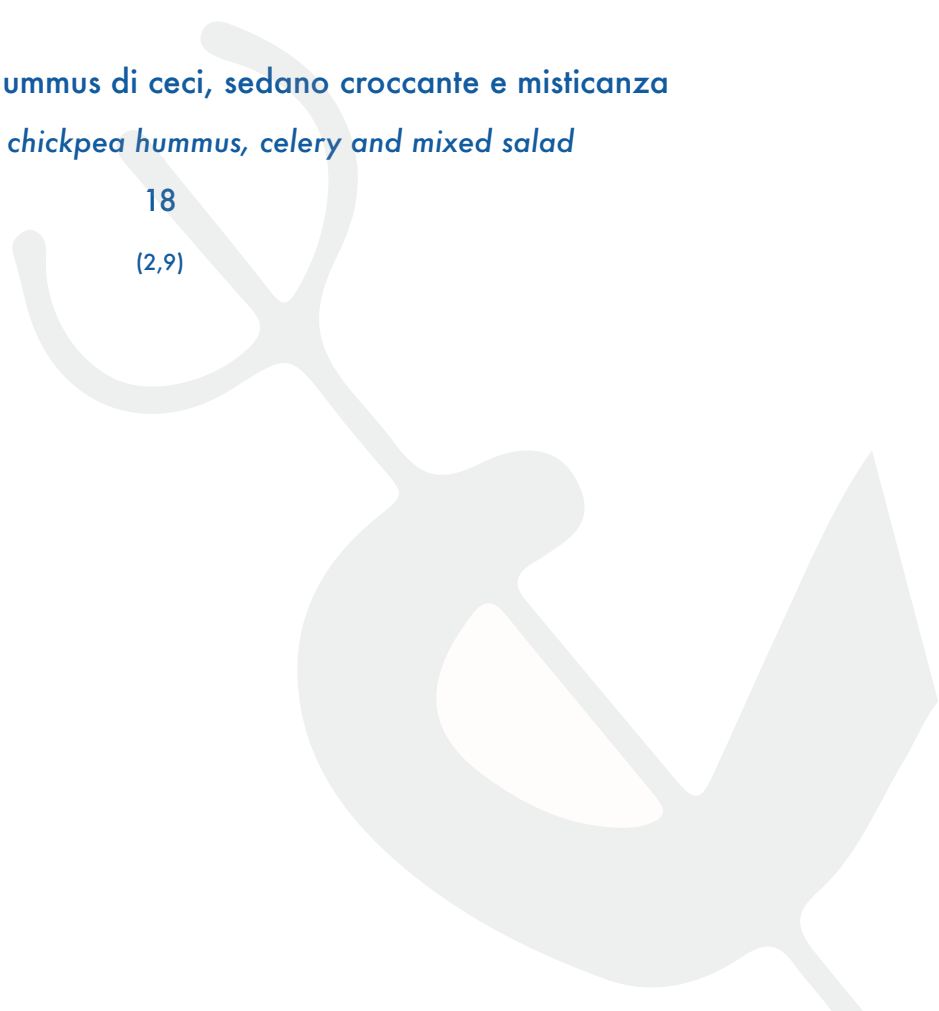
(7,8,14)

Gambero scottato con hummus di ceci, sedano croccante e misticanza

Seared prawn with chickpea hummus, celery and mixed salad

18

(2,9)



PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Gnocchetto fatto in casa con vongole, peperoncini verdi e concassè di pomodoro
Homemade potatoes dumpling with clams, green peppers and tomato concassè

20

(1,14)

Spaghettono cacio & pepe con tartare di gambero e limone *

Spaghettono cacio & pepe with prawn tartare and lemon

18

(1,2,3,7)

Pasta con crema di piselli, battuto di manzo e fonduta di parmigiano

Pasta with green peas cream, beef tartare and parmesan cheese fondue

18

(1,3,7)

Pacchero con ricciola, finocchietto e bisque di gamberi

Pacchero with amberjack, fennel and prawn bisque

22

(1,2,3,4)

Coperto Cena/ Dinner Cover Charge 2 €

✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

Allergeni / Allergens

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

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Pescato del giorno con verdure croccanti e crema di broccolo romano

Catch of the day with seasonal vegetables and broccoli cream

28

(4)

Baccalà con crema di carciofi, carciofo fritto e pomodorini confit

Salted cod with artichocks cream and confit cherry tomatoes

24

(4)

Filetto di maialino, purea di mela, patate novelle e topinambur

Suckling pig fillet, apple purée, baby potatoes and topinambur

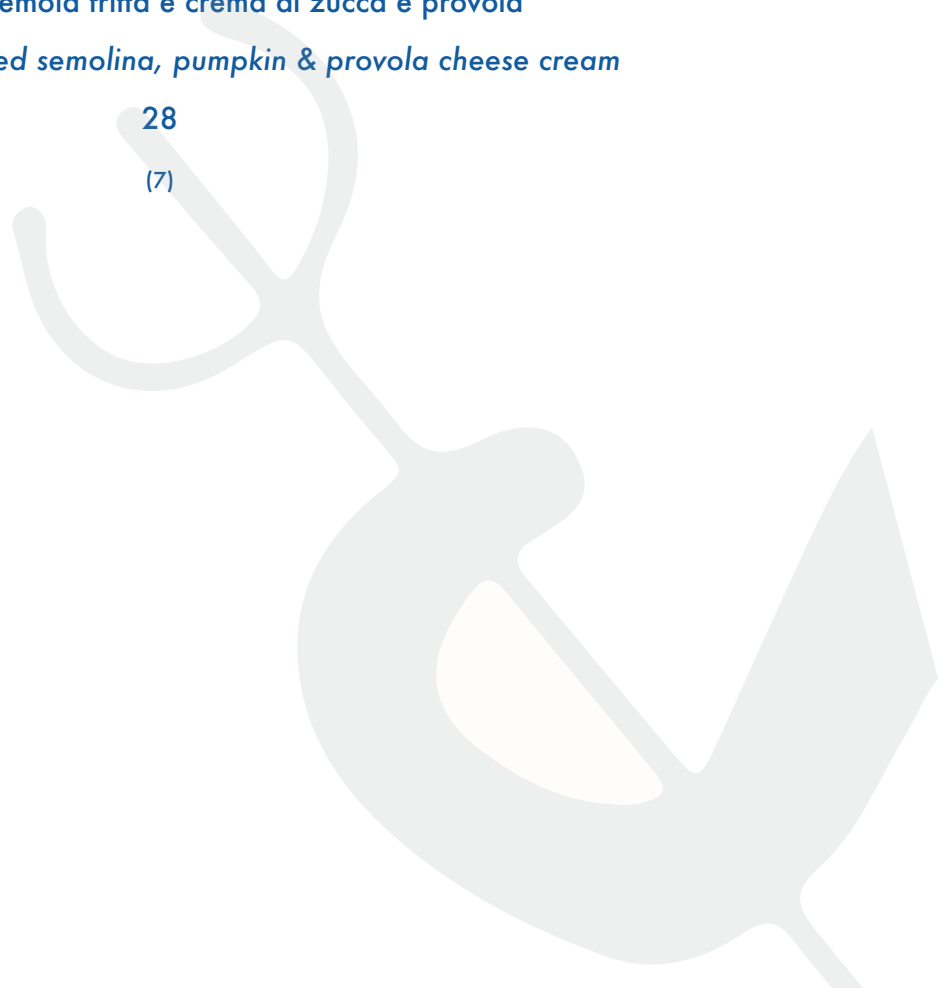
24

Entrecote con semola frita e crema di zucca e provola

Beef entrecote with fried semolina, pumpkin & provola cheese cream

28

(7)



DOLCI DESSERT

Tiramisù

Our tiramisù

10

(3,7)

Bavarese al cioccolato bianco con crumble alle mandarine e lamponi

White chocolate bavarese with almond crumble and raspberries

10

(1,3,7,8)

Crema al limone con mela in tre consistenze, nocciole e menta

Lemon cream, three texture apple, hazelnuts and mint

10

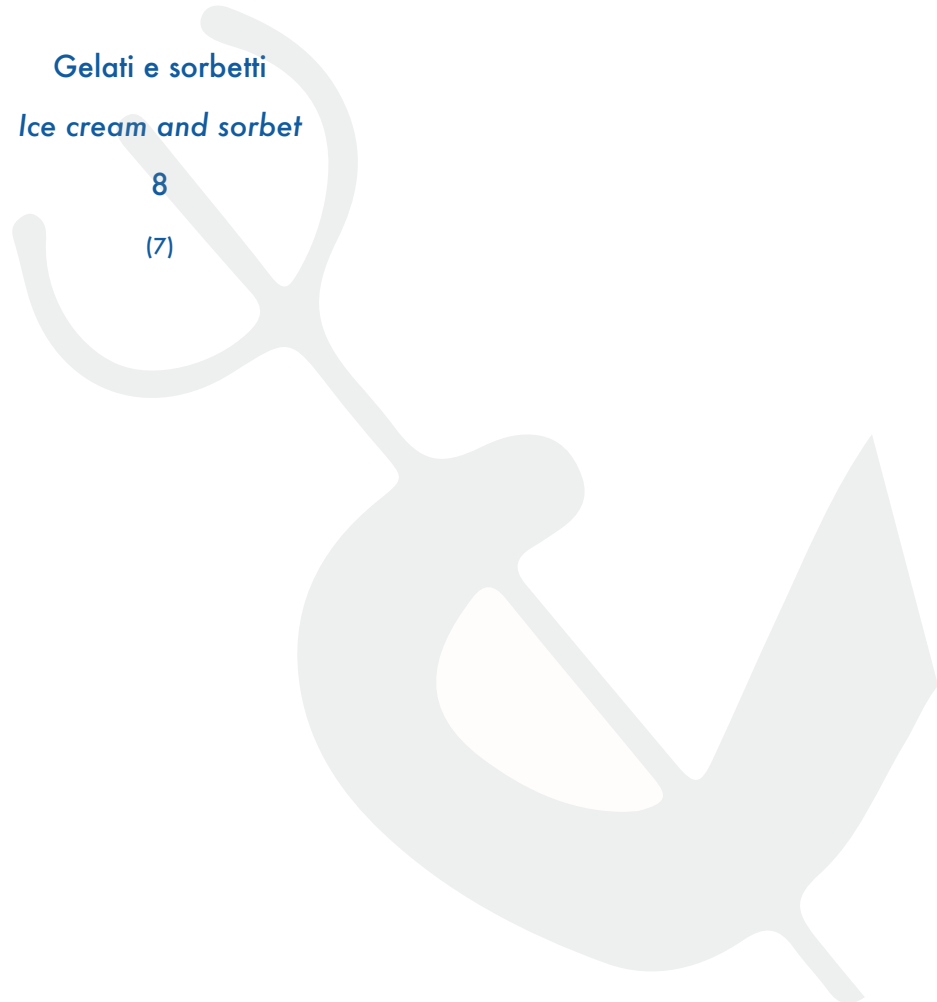
(7,8)

Gelati e sorbetti

Ice cream and sorbet

8

(7)





ALBERGO MIRAMARE
P O S I T A N O

