



MENU

Antipasti

POLPO IN DOPPIA COTTURA OCTOPUS COOKED TWO WAYSON	€ 20
su crema di patate, zafferano e stracciatella di bufala // potato cream, saffron, and buffalo stracciatella	
CAPONATA DI SPADA SWORDFISH CAPONATA	€ 14
con spada e scampi scottati // with seared swordfish and scampi	
IMPEPATA DI COZZE MUSSELS SAUTÉ	€ 13
bianche o rosse // white or red	
CRUDITÈ	€ 30
INSALATA DI MARE SEAFOOD SALAD	€ 13
TARTARE DI RICCIOLA AMBERJACK TARTARE	€ 16
con salsa mediterranea al limone // with mediterranean lemon sauce	
TAGLIERE MIRAMARE MIRAMARE BOARD	€ 20
con selezione di salumi e formaggi // with selection of cured meats and cheeses	
BURRATA E CULATELLO BURRATA AND CULATELLO	€ 17
DEGUSTAZIONE DI CRUDO E COTTO	€ 70
RAW AND COOKED TASTING SELECTION	
a cura dello chef - per 2 persone // by the chef – for 2 people	

Primi Piatti

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE LINGUINE WITH SEAFOOD	€ 16
con pomodoro confit // with confit tomatoes	
LINGUINE AL GAMBERO ROSSO LINGUINE WITH RED SHRIMP	€ 20
mantecata al pistacchio e stracciatella di bufala // creamed with pistachio and buffalo stracciatella	
BUSIATA FRESCA FRESH BUSIATA	€ 15
spada, melanzane e pinoli tostati // swordfish, eggplants and toasted pine nuts	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE SEAFOOD RISOTTO	€ 20
LINGUINE ALL'ASTICE LINGUINE WITH LOBSTER	€ 24
LINGUINE AI RICCI E BOTTARGA LINGUINE WITH SEA URCHIN AND BOTTARGA	€ 22
LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE WITH CLAMS	€ 16
CARBONARA DI PESCE FISH CARBONARA	€ 16
con spada e finocchietto // with swordfish and wild fennel	
AGLIO E OLIO RIVISITATA GARLIC AND OIL REVISITED	€ 14
con pomodoro secco, mollica e mandorle tostate // with dried tomato, breadcrumbs and toasted almonds	
SPAGHETTO VIOLA PURPLE SPAGHETTI	€ 16
con guanciale e fonduta di parmigiano // with guanciale and parmesan fondue	

Coperto: 1,50€

Secondi Piatti

GRIGLIATA DI PESCE MISTA MIXED GRILLED FISH a cura dello chef // by the chef	€ 20
SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO PISTACHIO-CRUSTED SALMON con asparagi saltati // with sautéed asparagus	€ 15
TONNO AL SESAMO NERO BLACK SESAME TUNA con insalatina siciliana // with Sicilian salad	€ 17
FRITTURA DI PESCE FRIED FISH con verdure pastellate // with battered vegetables	€ 16
ORATA SEABREAM con ripieno ai profumi di sicilia su crema di cavolo // stuffed with sicilian herbs on cabbage cream	€ 16
TAGLIATA DI ANGUS ANGUS STEAK con patate a forno, rucola e scaglie // with roasted potatoes, arugula and flakes	€ 25
ENTRECÔTE DI BUFALA BUFFALO ENTRECÔTE	€ 16
FILETTO DI MAIALE PORK FILLET con asparagi e funghi saltati // with sautéed asparagus and mushrooms	€ 16

Insalate

POLLO lattuga, pomodoro, finocchio, cocomero, mais, petto di pollo alla griglia, frutta secca e aggiunta di salsa yoghurt lettuce, tomato, fennel, watermelon, corn, grilled chicken breast, dried fruit and yoghurt sauce added	€ 12
BRESAOLA rucola, ciliegino, scaglie di parmigiano, mozzarella di bufala, noci, bresaola arugula, cherry tomatoes, parmesan flakes, buffalo mozzarella, walnuts, bresaola	€ 13
SALMONE rucola, finocchio, sedano, salmone affumicato, philadelphia, ciliegino arugula, fennel, celery, smoked salmon, philadelphia cheese, cherry tomatoes	€ 14

Pizza

ANGELICA

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Origano e Basilico Fresco
Tomato Sauce DOP, Fiordilatte, Oregano, Fresh Basil

€ 7

DON CALOGERO

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Ciliegino, Bocconcini di Bufala, Datterino Giallo, Pesto di Basilico
Tomato Sauce DOP, Fiordilatte, Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella Bites, Yellow Datterino Tomatoes, Basil Pesto

€ 9

DON FABRIZIO

Salsa di Pomodoro DOP, Olio all'Aglione, Tonno, Scaglie di Grana e Basilico
Tomato Sauce DOP, Garlic Oil, Tuna, Grana Cheese Flakes, Basil

€ 9

AI FUNGHI

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Funghi Porcini, Salsiccia, Pepe, Olio E.V.O., Patate a Forno
Tomato Sauce DOP, Fiordilatte, Porcini Mushrooms, Sausage, Pepper Extra Virgin Olive Oil, Roasted Potatoes

€ 9

CUDDURUNI

Salsa di Pomodoro DOP, Ciliegino, Olive Nere, Acciughe, Aglio, Basilico, Pecorino
Tomato Sauce DOP, Cherry Tomatoes, Black Olives, Anchovies, Garlic, Basil, Pecorino

€ 9

PARMIGIANA

Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano, Melanzane Fritte e Basilico
Tomato, Fior di Latte, Parmesan, Fried Eggplants, Basil

€ 9

JE JÈ

Fiordilatte, Datterino Giallo e Rosso, Cipolla Caramellata, Stracciatella, Basilico
Fiordilatte, Yellow and Red Datterino Tomatoes, Caramelized Onion, Stracciatella, Basil

€ 9

VEGETARIANA

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Funghi, Cipolla, Peperoni, Melanzane e Zucchine
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, Mushrooms, Onion, Bell Peppers, Eggplants, Zucchini

€ 9

CAPRICCIOSA

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Funghi, Uovo, Wurstel, Carciofi, Prosciutto
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, Mushrooms, Egg, Frankfurter, Artichokes, Ham

€ 12

BEATA CORBERA

Base Fiordilatte, Crema Viola di Radicchio, Provola Affumicata, Melanzane, Crema di Zucchine e Scaglie di Ricotta
Fiordilatte Base, Purple Radicchio Cream, Smoked Provola, Eggplants, Zucchini Cream, Ricotta Flakes

€ 10

SALINA

Salsa di Pomodoro DOP, - In uscita: Stracciatella, Prosciutto Crudo, Cubetti di Pomodoro Secco, Filo d'Olio E.V.O. e Basilico Fresco
Tomato Sauce DOP - After Baking: Stracciatella, Cured Ham, Dried Tomato Cubes, Drizzle of Extra Virgin Olive Oil, Fresh Basil

€ 10

DIAVOLA SICANA

Pomodoro, Fiordilatte, Olive Nere, Salame Piccante, Origano, Basilico, Olio E.V.O.
Tomato, Fior di Latte, Black Olives, Spicy Salami, Oregano, Basil, Extra Virgin Olive Oil

€ 10

LE'LE'

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Salsiccia, Spinaci, Uovo, Scaglie
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, Sausage, Spinach, Egg, Flakes

€ 10

L'AUTUNNALE

Fiordilatte, Funghi, Gorgonzola, Speck, Noci
Fiordilatte, Mushrooms, Gorgonzola, Speck, Walnuts

€ 10

DONNAFUGATA

Base Fiordilatte, Pesto alla Genovese
In uscita: Rost di Mortadella, Granella di Pistacchio e Burrata
Fiordilatte Base, Genoese Pesto
After Baking: Mortadella Rost, Chopped Pistachios, Burrata

€ 11

BENDICO

Fiordilatte, Funghi Porcini, Bresaola, Scaglie, Filo d'Olio
Fiordilatte, Porcini Mushrooms, Bresaola, Flakes, Drizzle of Olive Oil

€ 12

LA BOTTARGA

Crema di Zucchine, Fiordilatte, Gamberetti, Ciliegino, Bottarga, Zucchine Fritte
Zucchini Cream, Fior di Latte, Shrimps, Cherry Tomatoes, Bottarga, Fried Zucchini

€ 12

BURRATINA

Burrata, Fiordilatte, Pomodoro, Datterino Giallo, Prosciutto Crudo San Daniele Basilico, Origano
Burrata, Fior di Latte, Tomato, Yellow Datterino, San Daniele Cured Ham, Basil, Oregano

€ 12

FRUTTI DI MARE

Salsa di Pomodoro DOP, Frutti di Mare
Tomato Sauce DOP, Seafood

€ 12

MIRAMARE

Pane pizza, Pomodoro Bruschetta, Prosciutto Crudo, Mozzarella Fresca, Misticanza, Olio, Basilico
Pizza Bread, Bruschetta Tomato, Cured Ham, Fresh Mozzarella, Mixed Greens, Olive Oil, Basil

€ 12

AI CEREALI

Pizza Pane Spessa. - In uscita: Stracciatella, Gamberi Rossi Marinati, Lime
Thick Pizza Bread - After Baking: Stracciatella, Marinated Red Shrimps, Lime

€ 14

RUCOLA

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie, Ciliegino
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, Cured Ham, Arugula, Flakes, Cherry Tomatoes

€ 10

TEDESCA

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Patatine Fritte
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, French Fries

€ 9

Coperto: 1,50€

Hamburger

IL CLASSICO

carne di vitello, cheddar, lattuga, pomodoro, bacon, contorno patatine
veal patty, cheddar, lettuce, tomato, bacon, side of french fries

€ 8

ANGUS

carne angus, cheddar, lattuga, pomodoro, bacon, contorno patatine
angus patty, cheddar, lettuce, tomato, bacon, side of french fries

€ 10

Contorni

PATATE A FORNO ROASTED POTATOES

€ 5

VERDURE MISTE MIXED VEGETABLES

€ 4

VERDURE PASTELLATE BATTERED VEGETABLES

€ 6

INSALATA MISTA MIXED SALAD

€ 5

FRITTO MISTO MIXED FRIED SEAFOOD

€ 12

PATATINE FRITTE FRENCH FRIES

€ 5

Dessert

TIRAMISU' TIRAMISU

€ 5

CUORE CALDO MOLTEN HEART CAKE

€ 5

CANNOLO SCOMPOSTO DECONSTRUCTED CANNOLI

€ 5

CHEEKECAKE

€ 5

FRUTTA DI STAGIONE

€ 5

MILLEFOGLIE ALLA CREMA MILLEFEUILLE WITH CREAM

€ 6

The image features a white background with a central text block. It is framed by detailed botanical illustrations of tropical plants. In the top left and top right corners, there are Bird of Paradise (Strelitzia reginae) flowers with vibrant orange, yellow, and blue petals and long, slender green leaves. The bottom of the image is decorated with a variety of green leaves, including large, deeply lobed Monstera leaves and smaller, feathery fern fronds. A solid dark green horizontal bar runs along the very bottom edge of the page.

Con la nostra location sul lungomare,
l'aria fresca e un menù ispirato
ai sapori della cucina mediterranea,
ogni pasto è una celebrazione
della vita e di tutti i suoi piaceri

"L'universo ha senso
solo se abbiamo qualcuno
con cui condividere
le nostre emozioni"

#goodvibes

miramareristobar.com



SEGUICI SU
 **Instagram**



**SEGUI ANCHE LA
NOSTRA PAGINA DEL
plaza SU**  **Instagram**