

THE
BISTRO

FOOD & DRINK

*Summer
Menu*



Hotel
Miramare



tapas for sharing

Piatti da condividere, ideali per accompagnare i drink.
Small plates designed to be shared, perfect with drinks.

GAMBERI* MARINATI IN SAOR, CIPOLLA DI TROPEA, € 18

PINOLI E UVETTA ✨

Sweet & Sour Prawns "Saor Style"
Red onion, toasted pine nuts & raisins*

BUFALA, POMODORINI CONFIT E PESTO LEGGERO 🌱 € 14

Italian Buffalo Mozzarella, Confit Cherry Tomatoes & Light Basil Pesto

MEZZE DEL LEVANTE 🌱 € 14

*Hummus di ceci e tahini, babaganoush affumicato, melograno fresco, olio alle erbe e piadina allo za'atar
Chickpea & Tahini Hummus, Smoked Babaganoush, Fresh Pomegranate, Herb Oil and Warm Za'atar Flatbread*

INSALATA DI POLPO*, PATATE NOVELLE, MELA VERDE, € 16

SEDANO E OLIVE TAGGIASCHE

*Octopus *Salad with Baby Potatoes, Green Apple, Celery and Taggiasca Olives, dressed with extra virgin olive oil and fresh herbs*

TAGLIERE DEL TERRITORIO € 24

*Assortimento di salumi e formaggi del territorio con pane tostato e confetture.
Selection of local cured meats and cheeses served with toasted bread and preserves.*

CROQUE & sandwich

CROQUE MONSIEUR

€13

Toast* caldo con prosciutto cotto e formaggio Gruyère
Hot toasted sandwich with cooked ham and Gruyère cheese

CROQUE MONSIEUR VEGGIE

€13

Toast caldo con verdure grigliate e formaggio Gruyère
Hot toasted sandwich with grilled vegetables and Gruyère cheese

SANDWICH FRIULANO

€16

Pane ai cereali*, Prosciutto di San Daniele, Montasio giovane, misticanza, pomodoro secco ed erbe fresche. Servito con patate* al forno
*Multigrain bread with San Daniele ham, young Montasio cheese, mixed salad leaves, sun-dried tomato and fresh herbs. Served with roasted potatoes**

NORDIC SANDWICH

€16

Pane di segale* con salmone affumicato, cetrioli e formaggio fresco all'aneto
Rye bread with smoked salmon, cucumber and fresh dill cream cheese*

piatti bistrot

bistrot plates

PROPOSTA DEL GIORNO

Prezzo del giorno - chiedere al personale

Today's Special

Daily price - please ask our staff

ROASTBEEF CON RUCOLA, DADOLATA

€18

DI POMODORO, GRANA

Roast Beef with Rocket Salad, Diced Tomatoes and Parmesan Shavings

VITELLO TONNATO

€18

Traditional Veal with Tuna Sauce

PANZANELLA TOSCANA CON BUFALA


€15

Tuscan Bread Salad with Buffalo Mozzarella

POKÉ MEDITERRANEA

€18

Tonno o salmone o ceci , riso, cetrioli, edamame, mais, cipolla rossa marinata e pomodorini

Rice bowl with your choice of tuna, salmon or chickpeas , rice, cucumber, edamame, sweet corn, marinated red onion and cherry tomatoes.

insalate


salad

NIÇOISE SALAD

€15

Classica con tonno all'olio di alta qualità e uova, oppure

Veggie con ceci 

Classic with fine tuna in olive oil & egg or Veggie with chickpeas 

INSALATA GRECA TRADIZIONALE

€14

Cipolla rossa, pomodori, cetrioli, olive Kalamata e feta

Tomatoes, cucumber, red onion, Kalamata olives and feta cheese

  senza / gluten free

CAESAR SALAD

€14

Insalata romana, con pollo grigliato, crostini, parmigiano e salsa Caesar

Romaine lettuce, grilled chicken, crunchy croutons, Parmesan cheese and classic Caesar dressing

dessert

dessert

TIRAMISÙ DELLA CASA

Homemade tiramisu

€ 7

PROPOSTA DEL GIORNO

Dessert of the Day

€ 7

PESCHE AL VINO BIANCO

CON GELATO ALLA VANIGLIA

White Wine Peaches with Vanilla Ice Cream

€ 8

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * possono essere congelati o abbattuti per garantire qualità e sicurezza alimentare, nel rispetto delle normative vigenti.

Per informazioni sugli allergeni, si prega di rivolgersi al personale.

*Dishes or ingredients marked with * may be frozen or blast chilled to ensure quality and food safety, in accordance with current regulations. Please ask our staff for allergen information.*

APERTO TUTTI I GIORNI
OPEN DAILY 17:00 – 22:30

