miramare
ristorante e pizzeria d'autore
ALGHERO

MIRAMARE RISTORANTE E PIZZERIA D'AUTORE

IL RISTORANTE.

Antipasti / *Starters*

Tris di Antipasti di Mare* e. 18
Tasting of seafood starters
(allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

Tartare di tonno, coulis di datterino e porro croccante e. 16
Tuna* tartare, tomato coulis and crunchy leek
(allergeni – allergens 1, 2, 4)

Polpo* in doppia cottura, crema di zucca e crumble di pane alle erbe e. 16
Octopus cooked at low temperatture with, pumpkin cream and bread crumble
(allergeni – allergens 1, 4, 14)

Calamaretti* in salsa teriyaki con verdure croccanti e. 16
Squid with teriaki sauce and crunchy vegetables
(allergeni – allergens 2, 4, 6, 13, 14)

Zuppetta di cozze e. 15
Mussel soup
(allergeni – allergens 1, 12, 14)

Spirale di Seppia* al lime, il suo nero e carciofi croccanti e. 16
Cuttle fish, lime, squid ink and crunchy artichokes
(allergeni – allergens 4, 14)

Tagliere di salumi e formaggi sardi e. 18
Selection of Sardinian cold cuts and cheese
(allergeni – allergens 1, 7, 8)

Pecorino arrosto con ortolana e pane guttiau e. 12
Melted pecorino cheese with crunchy vegetables and guttiau bread
(allergeni – allergens 1,7)

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

miramare
ristorante e pizzeria d'autore
ALGHERO

MIRAMARE RISTORANTE E PIZZERIA D'AUTORE

IL RISTORANTE.

Primi / *First course*

Linguine vongole e bottarga e. 19
Linguine pasta with clams and bottarga
(allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 12, 14)

Fregula Sarda ai frutti di mare* *[minimo due persone]* e. 20
Fregula Sarda with seafood
(allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 9 12, 13, 14)

Pacchero con ragù di polpo*, stracciatella di bufala, basilico e. 18
Pacchero pasta with octopus ragù, bufala mozzarella and basil
(allergeni – allergens 1, 3, 4, 7, 14)

Risotto al nero con seppia*, carciofi e scaglie di bottarga e. 20
Cuttlefish ink risotto with cuttlefish, artichokes and bottarga

Culurgiones classici patate e menta, con burro e salvia e. 17
Culurgiones pasta stuffed with potaoes and mint, with butter and sage
(allergeni – allergens 1, 3, 6, 7, 10)

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

IL RISTORANTE.

Secondi / *Main course*

Frittura mista* e. 20
Mixed fried fish
(allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)

Frittura di Calamari* e. 20
Fried squid
(allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)

Filetto di Pescato del Giorno* alla Mediterranea (pomodorini, olive, basilico, capperi) e. 19
Fish of the day Mediterranean style (cherry tomatoes, olives, basil, capers)
(allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)

Calamaro* arrosto, crema di carote e zenzero, pomodori confit e crumble olive taggiasche e. 20
Grilled squid, carrot and ginger cream, confit tomatoes, taggiasche olives crumble
(allergeni – allergens 2, 4, 12, 14)

Filetto di maiale, crema di piselli, chips alla paprika, demiglace e. 18
Pork fillet, pea cream, paprika chips, demiglace
(allergeni – allergens 1, 2, 6, 12)

Tagliata di Manzo rucola e scaglie di grana e. 20
Sliced beef with rocket and cheese flakes
(allergeni – allergens 7, 9, 12)

Contorni / *Side Dishes*

Patate al forno e. 6
Roasted potatoes

Insalata mista e. 7
Mixed salad

Verdure cotte al forno e. 8
Roasted mixed vegetables
(allergeni – allergens 12)

Caprese e. 8
Tomatoes and mozzarella
(allergeni – allergens 7)

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

miramare
ristorante e pizzeria d'autore
ALGHERO

MIRAMARE RISTORANTE E PIZZERIA D'AUTORE

I DOLCI.

Dolci / *Dessert*

Cheesecake *[con Frutti di bosco, Pistacchio, Nutella o Caramello salato]* e. 7
Cheesecake with berries or Pistachio, or Nutella, or Salted Caramel
(allergeni – allergens 3, 7, 8)

Tiramisù *[senza glutine]* e. 6
Typical italian dessert
(allergeni – allergens 3, 5 7, 8)

Cannolo di pasta Fil, crema di ricotta e gocce di cioccolato e. 7
Pasta Fil cannoli with ricotta cream and chocolate
(allergeni – allergens 1, 7)

Seadas con miele o con zucchero e. 7
Sardinian dessert made of fried pastry filled with melted cheese and topped with honey or sugar
(allergeni – allergens 3, 7)

Crema catalana *[senza glutine e senza lattosio]* e. 6
Crème brûlée
(allergeni – allergens 3, 7)

Sorbetto al limone *[senza glutine]* e. 4
Lemon sorbet
(allergeni – allergens 7)

In abbinamento consigliamo:

Calice di Anghelu Ruju e. 8
DOC Alghero, Vino Liquoroso Riserva, Cannonau, Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cantina Sella&Mosca, Alghero, 18,5°, 2005.

Calice di 3Nodi e. 7
IGT Isola dei Nuraghi Passito Bianco, uve autoctone, Cantine Contini, Cabras, 15°.

Calice di Passito di Pantelleria, Terre di Zagara e. 7
DOP Passito di Pantelleria, Vino Liquoroso, uve Zibibbo in purezza, Terre di Zagara, Marsala, 14ù+ùù,5°, 2019.

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °