

MIRALAGO⁺
PIÙ A LAGO DI COSÌ

U
N
E
M

Miralago è spontaneità, ricercatezza
e attenzione alla qualità.

Un luogo unico in cui è piacevole restare
e dove già immagini di ritornare.



Il menù è stato studiato e pensato
dalla chef **Luca Giordano**
in collaborazione con lo chef **Vittorio Fusari**.

Troverai alcuni consigli e suggerimenti
del nutrizionista **Omar Scomodon**
riguardo ai piatti proposti.

ORARIO CUCINA
12.00 - 14.30 | 19.00 - 22.30

Coperto e pane € 3,00 a persona
Cover and bread € 3,00 per head

Caro cliente,
se hai delle **allergie o intolleranze alimentari**
chiedi pure **informazioni sui nostri piatti** e sugli ingredienti.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer,
our staff will be happy to help you to choose the best **dish related**
to any specific **food allergy or intolerance issue**.



In tutte le portate del menù viene impiegato un abbattitore di temperatura per garantire la massima qualità del prodotto come previsto dalle norme H.A.C.C.P. Inoltre alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo. Per informazioni chiedere al personale di sala.

Antipasti

**Tartara di manzo sbrisolona salata,
mix di crescioni, maionese all'aglio dolce**

€ 14

Beef tartare with salad crisp, "crescioni"
sprout, mayo with garlic

contiene: uova, latticini, senape, glutine

**Polpo al vapore su crema di patate
con olive taggiasche e verdure croccanti**

€ 14

Octopus steamed on potato cream and
vegetables

contiene: latticini, pesce, sedano

*Stai leggero: le poche calorie del polpo e il sapore stuzzicante
delle verdurine creano un piatto sano e ricco di vitamine
senza rinunciare al gusto!*

**Prosciutto crudo Sant'Ilario con gnocco fritto
e giardiniera home made**

€ 14

Sant'Ilario dry cured ham, fried dumpling and
pickled vegetables

contiene: glutine, sedano, aceto

**Insalatona tiepida di mare con ceci, zucchine
grigliate, asparagi e pomodorini confit**

€ 16

Warm seafood salad with chickpeas, grilled
zucchini, asparagus and confit tomatoes

contiene: pesce, crostacei, sedano

**Panzanella con stracciatella di bufala,
peperoni, acciughe del Cantabrico e polvere
di capperi**

€ 12

Panzanella (Italian dish with bread, onions, oil,
vinegar, salt) with buffalo mozzarella, pepper,
Cantabrico anchovy and caper bush powder

contiene: glutine, latticini, frutta secca, pesce

**Carpaccio gamberi rossi, gelatina limone e
liquirizia, spugne al prezzemolo, fiori di mela e
pinoli tostati**

€ 17

Red shrimp carpaccio, lemon and liquorice
gelée, parsley foam, apple

contiene: crostacei, frutta secca, uova,
glutine



Primi piatti

Garganelli con salsa cruda di pomodoro, olive, capperi, tronchetto di capra e basilico cristallo € 14

Pasta with tomato sauce, olives, capers bush, goat cheese and basil

contiene: glutine, uova, latticini

Ravioloni asparagi e mascarpone con noci di capesante, insalata liquida e croccante di melanzana € 16

Ravioli with asparagus, mascarpone cheese, scallop, vegetable sauce and crisp aubergine

contiene: glutine, uova, latticini, crostacei

Spaghetti con vongole veraci, bottarga di muggine, germogli di rucola e colatura di alici € 17

Spaghetti with clam, mullet bottarga, arugola sprout and anchovy sauce

contiene: glutine, pesce, molluschi

Gnocchetti di patata viola, battuto di coniglio alle erbe e limone, pistacchi di Bronte e scaglie di Grana Padano € 14

Violet potatoes gnocchi, rabbit ragù with herbs and lemon, pistachio and Grana Padano

contiene: glutine, frutta secca, latticini, vino bianco

Risotto croccante allo zafferano, polpa di astice, carpaccio di zucchine e bisque all'amaretto € 18

Risotto with saffron, lobster, zucchinis and bisque with amaretto biscuit scent

contiene: pesce, latticini, vino bianco, crostacei

Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala e scaglie di Grana € 12

Aubergine parmigiana with mozzarella and Grana Padano

contiene: latticini, glutine



Secondi piatti

Controfiletto di manzo Riding Reserve, peperoni arrostiti, salsa verde leggera € 18

Riding Reserve beef steak, grilled pepper, parsley sauce

contiene: uova, aceto

Fritto di pesce e verdure in pastella e salsa tartara € 18

Fish and vegetables fried with tartara sauce (mayo, cucumber, caper bush and onion)

contiene: glutine, uova, pesce, crostacei

Costolette di agnello irlandese e verdure alla griglia con salsa alla menta € 16

Irish lamb rib, grilled vegetables and mint sauce

contiene: aceto

Filetto di branzino in crosta di quinoa con stracciatella di bufala, salsa teriyaki e patate schiacciate € 16

Seabass with quinoa crust, mozzarella, teriyaki sauce and potatoes

contiene: pesce, latticini, soia, vino

Filetto di salmone Sockeye, patate al prezzemolo, insalata aromatica e maionese al wasabi € 16

Sockeye salmon filet, potatoes with parsley, salad and mayo with wasabi

contiene: pesce, senape, uova

Scrigno di rombo con gamberi rossi, piccole verdure al vapore e aceto balsamico € 18

Brill with red shrimp, steamed vegetables and balsamic vinegar

contiene: pesce, crostacei



Pizze Gourmet

La nostra pizza è realizzata con farine del Molino Quaglia, con un processo di lievitazione di 30/36 ore. È disponibile anche con impasto 100% farro integrale biologico Molino Marino.

Our gourmet pizza is made with flour Molino Quaglia, with a leavened process of 30/36 hours. It's available with 100% biological integral spelt of Molino Marino.

Le fastidiose sensazioni di gonfiore e sonnolenza causate spesso dal consumo della pizza sono dovute a una maturazione non corretta dell'impasto. Una lunga lievitazione permette una perfetta degradazione degli amidi della farina e rende questo prodotto estremamente digeribile.

Pizza con gamberi rossi di Mazara del Vallo crudi, mozzarella fiordilatte, polvere di carapace e basilico € 26

Pizza gourmet with Sicilian raw red shrimp, mozzarella fiordilatte, shrimp powder and basil

Pizza con prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi, stracciatella pugliese, mozzarella fiordilatte e basilico € 24

Pizza gourmet with Sant'Ilario 24 month old ham, stracciatella, mozzarella fiordilatte and basil

Il prosciutto crudo è ricchissimo di proteine e quasi privo di carboidrati.

La sua produzione è semplice, gli ingredienti usati sono pochi e selezionati e comprendono anche il Marino, il vento che assicura la caratteristica stagionatura. Nasce così un prodotto unico, forse il più naturale di sempre!

Pizza con acciughe del Cantabrico, pomodoro La Motticella, bufala campana, capperi e origano di Pantelleria € 24

Pizza gourmet with Cantabrico anchovies, La Motticella tomato, Bufala campana, cappers, Pantelleria oregano



Salumi

DEGUSTAZIONE MISTA DEI NOSTRI SALUMI

€ 15

Viene servita con gnocco fritto

Mixed tasting of our gluten and dairy free cold cuts with fried dumpling

Solo su richiesta senza glutine e senza latticini - Only upon request gluten and dairy free

Formaggi

DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI FORMAGGI

€ 10

Selezione di formaggi misti e senapata di pomodorini datterino

Mixed tasting of cheese and tomato sauce

Senza glutine - Gluten free

Crudità

Ostrica Super Special Regal Selection Or (calibro n°4) € 4,50

Oyster Super Special Regal Selection Or

Gamberi rossi di Mazara del Vallo € 3,50

Sicilian red shrimp

Scampi Irlanda € 6

Ireland scampi



Dolci al bicchiere

Chiboust

€7

Morbido finanziere al cacao, crema chiboust, con sbrisola croccante e caramello salato all'arancia.

Chocolate cake, chiboust cream, crumble, orange scented salty caramel.



Cheesecake

€7

Base fragrante di crumble e crema avvolgente realizzata con formaggio cremoso, finito con gelée di lamponi e frutta fresca.

Crumble, cheese cream, raspberry gelée and fresh fruit.



Sacher

€7

Biscotto morbido al cacao, marmellata di albicocche, ganache al cioccolato fondente, glassa specchio al cacao e petali di cioccolato Domori dorati.

Soft chocolate cookies, apricot jam, dark chocolate ganache, cocoa frosting and gold chocolate decoration.

Tiramisù

€7

Bisquit di riso profumato al caffè con crema soffice al mascarpone, cioccolato fondente e caramello dorato.

Coffee scented bisquit with mascarpone cheese cream, dark chocolate and brown caramel.



Dolci al bicchiere

Vegan

€7

Sbrisola croccante di riso e mandorle con gelée di lampone e frutta fresca.

Crumble, raspberry gelée and fresh fruit.



Bavarese alle arachidi ai tre cioccolati

€7

Bavarese al cioccolato bianco e arachidi, ganache al cioccolato al latte, biscotto morbido finanziere al cacao, crumble croccante di arachidi salate caramellate, glassa a specchio bianca.

White chocolate and peanut bavarian cream, milk chocolate ganache, cocoa cookie, salty peanut crumble and white frosting.



Gelato

€6

Il nostro gelato alle mandorle della Val di Noto con mandorle salate e colata di cioccolato fondente Apurimac - Perù 72% (Domori).

Our almond ice cream with salted almonds and dark chocolate apart.



DALDOSSOMIRALAGO.IT



DAL DOSSO⁺
FOOD & ENTERTAINMENT

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

CLOE⁺
LA CITTÀ INVISIBILE

MIRALAGO⁺
PIÙ A LAGO DI COSÌ

COPELIA⁺
LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO