

RESORT MIRAMONTI

Antipasti

Degustazione di antipasti	30,00€
Calamari saltati alla salvia con crostini croccanti	20,00€
Gamberi spadellati al brandy, lardellati su passata di datterino e basilico	25,00€
Timballo di polenta bramata, con ragù toscano e funghi porcini della Garfagnana	22,00€
Selezione di antipasti caldi toscani	25,00€

I nostri primi

Ravioli di branzino e agrumi con datterino e basilico	26,00€
Paccheri al nero di seppia con ragù di triglia ed erba cipollina	25,00€
Bavette artigianali alle cicale pulite e pomodorini del Vesuvio	30,00€
Risotto, acquerello, con funghi porcini mantecato al parmigiano e nepitella	26,00€
Fusillone in crema di gorgonzola e noci tostate	22,00€
Pappardelle al rustico d'anatra e pecorino di Pienza	25,00€
Tordelli nostrani al ragù toscano	25,00€

I nostri secondi

Filetto di branzino scottato alla piastra su passatina di topinambur e piccola caponata in agrodolce	26,00€
Millefoglie di salmone e patate con semi di sesamo tostati su passatina di pachino e cavolo romano saltato al balsamico	26,00€
Tagliata di tonno in panatura di frutta secca con zucca al forno al profumo di erbe del Mediterraneo	25,00€
Bistecca di black angus alla griglia con patate alla contadina ed intingolo al rosmarino	6,00€/hg
Cinghiale in umido della tradizione, al vecchio Chianti con timballo di polenta bramata	28,00€
Tagliata di Manzo con funghi porcini e cime di rapa saltate	28,00€

I nostri contorni

Patate novelle agli aromi	8,00€
Verdure di stagione saltate	8,00€
Zucca al forno con erbe del Mediterraneo	8,00€
Insalata mista	10,00€

Dolce

Tortino al cioccolato fondente con cuore vivo e crema inglese	10,00€
Crema catalana caramellata con crumble di frolla	8,00€
Tiramisù della tradizione	8,00€
Cremoso al cioccolato bianco e crumble alla vaniglia	8,00€
Tortino caldo di frolla e mele con crema inglese	10,00€

Starters

Selection of starters	30,00€
Sautéed sage tasted squid with crunchy toasted bread	20,00€
Sautéed brandy tasted shrimp filled with lard on a purè of plum tomato and basil	25,00€
Timbale of polenta bramata, with tuscanian ragout and porcino mushrooms of Garfagnana	22,00€
Selection of warm tuscanian starters	25,00€

Our first courses

Sea bass ravioli with citrus fruits, cherry tomatoes and basil	26,00€
Cuttlefish ink paccheri pasta with red mullets ragout and chives	25,00€
Artisanal bavetta with slipper lobster and Vesuvio cherry tomatoes	30,00€
Risotto acquerello, with porcini mushrooms creamed with parmesan and lesser calamint	26,00€
Fusillone pasta with a cream of Gorgonzola cheese and walnuts	22,00€
Pappardelle pasta with goose rustic ragout and pecorino cheese from Pienza	25,00€

Local Tordelli with tuscanian ragout 25,00€

Our main courses

Seared fillet of Sea bass on a topinambur purè and a little bittersweet caponata 26,00€

Mille-feuille of salmon and potatoes with toasted sesame seeds on a purè of pachino tomatoes and sautéed with balsamic romanian cabbage 26,00€

Selection of Tuna coated in dried fruit with a scent of mediterranean herbs baked pumpkin 25,00€

Grilled Angus steak with roasted potatoes and rosemary sauce 6,00€/hg

Stewed boar meat cooked in the traditional way, with Chianti wine, and a timbal of polenta bramata 28,00€

Sliced beef with porcini mushrooms and sautéed turnip greens 28,00€

Side dishes

Spiced roasted potatoes 8,00€

Sautéed seasonal vegetables 8,00€

Baked pumpkin with mediterranean herbs 8,00€

Mixed salad 10,00€

Desserts

Dark chocolate mini cake with warm creamy interior and custard 10,00€

Caramelized Catalan cream with crumble pastry 8,00€

Traditional tiramisù 8,00€

White chocolate spread and vanilla crumble 8,00€

Mini cake of apples's crumble with custard 10,00€

RESORT  
MIRAMONTI