



MIRAMARE
SOVERATO

#summer menu
RESTAURANT & PIZZA



Non esiste a Soverato uomo o donna degli anni 40'/50' che non abbia parlato ai propri figli o ai nipoti di cosa volesse dire, per i giovani di quel tempo, passare una stagione o anche una serata al Miramare

Il Miramare è per Soverato il locale simbolo, che si lega alla città un pò come la Capannina di Forte dei marmi o il Piper delle notti romane dal sapore nostalgico. Ma oggi, il Miramare non è solo un luogo del cuore capace di veicolare emozioni, sensazioni e ricordi... E' diventato quasi un punto cardinale per cui si sente dire "Prima del Miramare!", "Di fronte al Miramare!", "Arrivato al Miramare continui in giù!", "Ci vediamo al Miramare!"...

Ed è per questo che "Miramare Soverato" rappresenta il binomio perfetto. Probabilmente, senza Soverato non esisterebbe il Miramare, ma senza il Miramare, Soverato non sarebbe così bella!

E noi, come sempre, tutto l'anno, non smettiamo di dire

Ci vediamo al Miramare!

#antipasti

TARTARE DI POMODORO

con stracciatella e clorofilla di basilico

€ 8

INSALATA DI MARE

€ 16

CATALANA DI POLPO

con pomodorini, olive, cipollotto e basilico

€ 16

GAMBERO CROCCANTE

con salsa agro

€ 12

SELEZIONE DI CRUDI DEL MIRAMARE

€ 36

SAUTÈ DI COZZE

€ 11

TRIS DI TARTARE

€ 18

SFERA DI PARMIGIANO

con tartare di manzo

€ 12

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono abbattuti o congelati all'origine/surgelati. Possibile presenza di allergeni, vi preghiamo di chiedere al personale ulteriori informazioni.
COPERTO E SERVIZIO: € 2,50





#primipiatti

LINGUINE AGLIO OLIO

con baccalà, pane croccante e polvere di prezzemolo

€ 18

SPAGHETTONE GIALLOROSSO

con tartare di gambero rosso

€ 20

TAGLIOLINO ALL'ASTICE

€ 30

CALAMARATA

con pomodorini e crostacei dello Ionio

€ 22

SPAGHETTONE QUADRATO

con cozze e vongole

€ 18

RISOTTO CACIO E PEPE

con tartare di tonno e bottarga di uovo

€ 22

RAVIOLO DI BURRATA:

CON SPIGOLA, POMODORINI E BASILICO

€ 16

CON GUANCIALE, POMODORINI E BASILICO

€ 14

CON POMODORINI E BASILICO

€ 12

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono abbattuti o congelati all'origine/surgelati. Possibile presenza di allergeni, vi preghiamo di chiedere al personale ulteriori informazioni.

COPERTO E SERVIZIO: € 2,50

#secondipiatti

SGOMBRO

con peperone, gazpacho e stracciatella

€ 16

RICCIOLA

con crema parmentier e salicornia

€ 22

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

€ 18

MISTO MARE ALLA GRIGLIA

€ 25

TATAKI DI TONNO

in crosta di sesamo con cipolla caramellata

€ 20

ORATA DORATA

con insalatina di cetriolo allo zenzero e riduzione di fichi

€ 16

CONTROFILETTO

con rucola, grana e pomodorini

€ 20

#contorni

INSALATA MISTA

€ 4

PATATE AL FORNO

€ 4

TARTARE DI POMODORO CON CIPOLLA, BASILICO E PEPERONCINO

€ 6

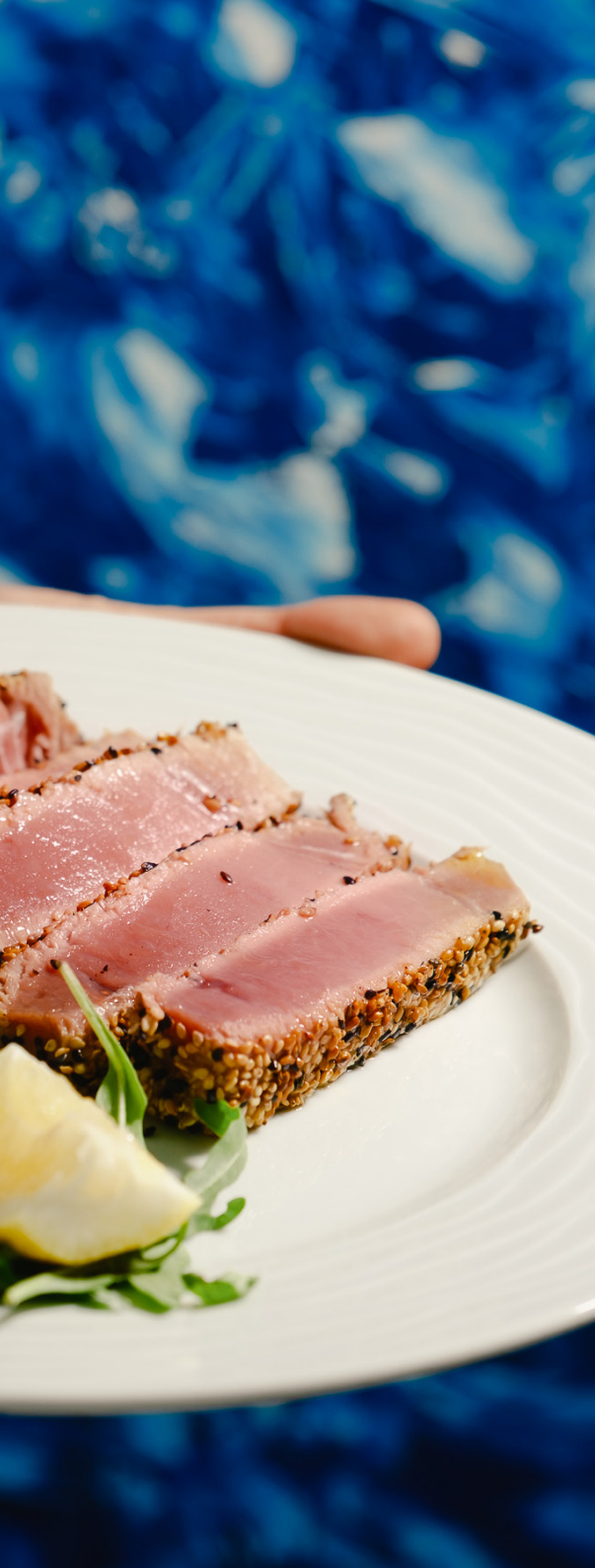
#desserts

DESSERT DEL GIORNO

€ 6

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono abbattuti o congelati all'origine/surgelati. Possibile presenza di allergeni, vi preghiamo di chiedere al personale ulteriori informazioni.
COPERTO E SERVIZIO: € 2,50





#lepizze

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo

€ 7

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

€ 10

CRUDO & STRACCIATELLA

Pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo, olio evo

€ 12

MONTANARA

Mozzarella fior di latte, porcini trifolati, salsiccia bianca di maialino nero, patate a forno, scaglie di grana e olio al tartufo

€ 15

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, olive, funghi, prosciutto cotto alla brace, olio evo

€ 12

NAPOLI

Pomodoro, alici, capperi, crema all'aglio, olio evo

€ 10

TONNO & CIPOLLA

Pomodoro, tonno, cipolla caramellata, pomodorini semi dry, origano, olio evo

€ 12

VEGETARIANA

Base crema di zucchine, melanzane, peperoni, crema di stracciatella, fiori di zucca, pomodorini semi dry, olio evo

€ 12

DIAVOLA

Pomodoro, scamorza, schiacciata piccante, maionese alla nduja, polvere di olive nere, olio evo

€ 10

MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, olio evo

€ 12

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono abbattuti o congelati all'origine/surgelati. Possibile presenza di allergeni, vi preghiamo di chiedere al personale ulteriori informazioni.

COPERTO E SERVIZIO: € 2,50





#lespecialità

IL CALZONE

€ 8

FIOR DI LATTE, POMODORO,
PROSCIUTTO COTTO, BASILICO

I FRITTI DEL MIRAMARE

PATATINE*

€ 3.5

POLPETTE DI MANZO (5 PZ)

€ 5

POLPETTE DI MELANZANE (5 PZ)

€ 4

POLPETTE DI BACCALÀ (5 PZ)

€ 8

ARANCINI AL NATURALE (3 PZ)

€ 4.5

ARANCINI CACIO E PEPE

€ 8

CON TARTARE DI TONNO E UOVO MARINATO (3 PZ)



Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono abbattuti o congelati all'origine/surgelati. Possibile presenza di allergeni, vi preghiamo di chiedere al personale ulteriori informazioni.

COPERTO E SERVIZIO: € 2,50

PER GARANTIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO E PER PRENDERCI ULTERIORMENTE CURA DI VOI, VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE LE VOSTRE EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE. GRAZIE!

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.
Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

Pesce e derivati: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati: presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. VONGOLA ETC.

MIRAMARE
SOVERATO

MIRAMARE CIRCLE • LUNGOMARE EUROPA • SOVERATO (IT)
INFO PRENOTAZIONI +39 338 4076590
WWW.MIRAMARESOVERATO.IT

FOLLOW US ON

