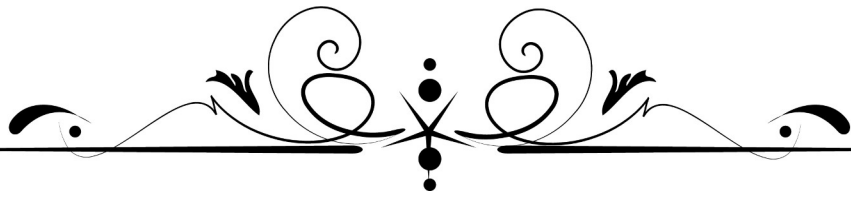


Ristorante



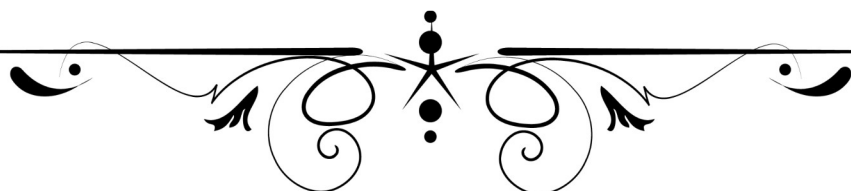
Miramare

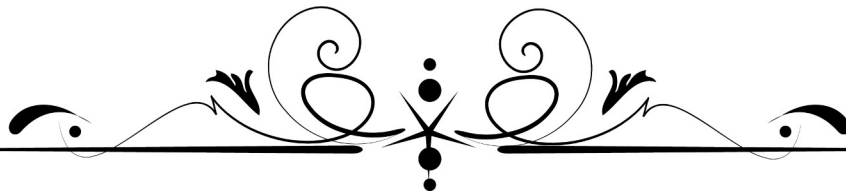
Corso Valparaiso 56, 1043 Chiavari (GE) tel. +39 0185309891 fax +39 0185376105



*Cher client, si vous plait deplacer la voiture dans
la rue en face de notre restaurant a cause de
nettoyage des rues dans les jours:
Mardi h.22-23 cote montagne
Mercredi h.22-23 cote mer*

*Cher client, si vous avez des allergies et/ou
d'intolerances, ne hesitez pas a nous poser toute
question sur notre nourriture et nos boissons.
Nous sommes prêts a vous conseiller de la
meilleure facon. Bon appetit!*





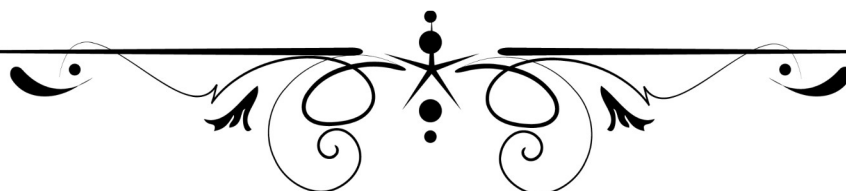
Vin blanc

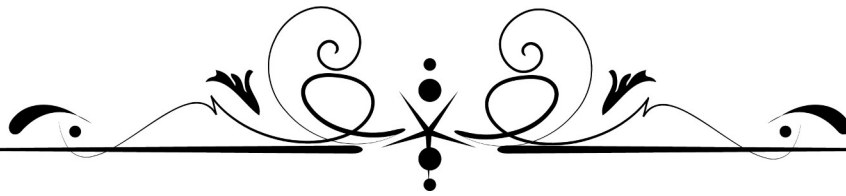
Vins Blanc de Ligurie

Vermentino Lvnæ della cantina Bosoni	€ 20,00
Vermentino Lvnæ della cantina Bosoni da 0,375 l	€ 11,00
Vermentino Colli di Luni della cantina Lambruschi	€ 25,00
Pigato Riviera di Ponente della cantina Massaretti	€ 20,00
Pigato della cantina Bosoni	€ 21,00
Bianchetta della cantina Pino Gino	€ 18,00
Cinque Terre "Polenza" della cantina la Polenza	€ 20,00
Cinque Terre Riserva "Lardarina" della cantina la Polenza	€ 22,00
Albarola della cantina Bosoni	€ 22,00
Bianchetta della cantina Pino Gino da 0,375 l	€ 10,00

Vins blancs italiens

Gewurztraminer della cantina Kellerei Kaltern	€ 21,00
Müller Thurgau della cantina Kellerei Kaltern	€ 18,00
Pinot Grigio della cantina Kellerei Kaltern	€ 18,00
Ortrugo frizzante della cantina Le origini	€ 12,00
Ortrugo frizzante della cantina Marengoni	€ 13,00





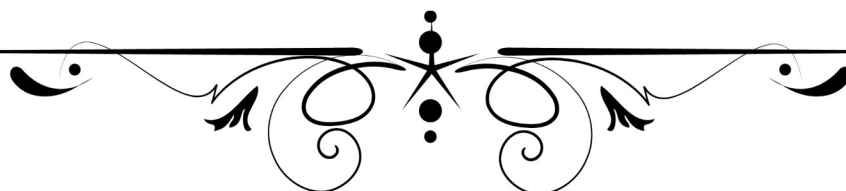
Vin Rouge

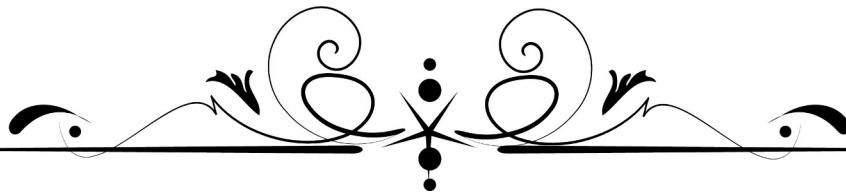
Vins rouge de Ligurie

Maniero DOC della cantina Ottaviano Lambruschi	€ 25,00
Rossese del ponente della cantina a Maccia	€ 22,00
Auxo Lvnæ Colli di Luni della cantina Bosoni	€ 17,00
Ciliegiolo della cantina Pino Gino	€ 19,00
Ciliegiolo della cantina Pino Gino da 0,375	€ 10,00

Vins rouge italiens

Gutturnio frizzante della cantina Le origini	€ 13,00
Gutturnio Superiore fermo della cantina Le origini	€ 14,00
Lagrein della cantina Kellerei Kaltern	€ 23,00
Merlot Lasòn della cantina Kellerei Kaltern	€ 23,00
Chianti della cantina Banfi	€ 18,00
Chianti della cantina Banfi da 0,375 l	€ 11,00
Morellino di Scansano della cantina la Mora	€ 16,00
Morellino di Scansano della cantina la Mora da 0,375 l	€ 10,00
Brunello di Montalcino della cantina Banfi	€ 35,00





Mosseux

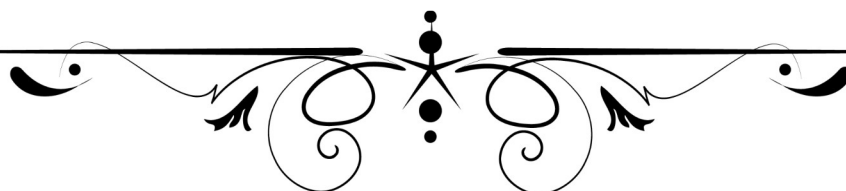
Prosecco della cantina Mionetto 0,375 l	€ 8,00
Spumante brut "Millenium" della cantina Bosoni	€ 18,00
Spumante linea "Vivo" cuvee Blu Extra dry della cantina Mionetto	€ 15,00
Cartize DOCG Luxury Collection Extra dry della cantina Mionetto	€ 28,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Luxory Collection "Spago" della cantina Mionetto	€ 20,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG della cantina Mionetto	€ 24,00
Prosecco DOC Treviso Extra Dry della cantina Soligo	€ 18,00
Cartize Dry della cantina Soligo	€ 30,00
Prosecco "Col de Mez" Extra Dry della cantina Soligo	€ 21,00

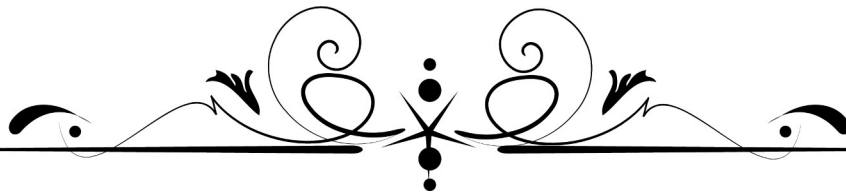
Vin Rosé

Vino rosé fermo della cantina Bosoni	€ 18,00
Spumante rosé Millenium della cantina Bosoni	€ 20,00
Prosecco DOCG Millesimato rosé della cantina Mionetto	€ 21,00

Vin doux

Spumante dolce della cantina Mionetto	€ 13,00
Moscato dolce della cantina Pino Gino	€ 18,00



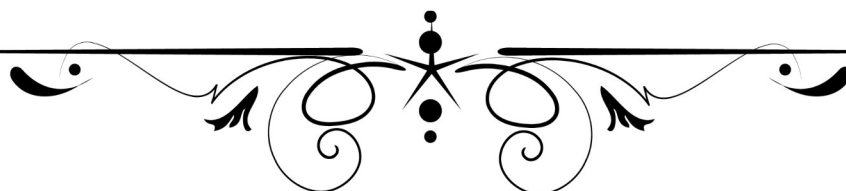


Vin en carafe

Vermentino Sardo cantine Raggio	1l € 10,00	½l € 5,00	¼l € 2,50
Prosecco Treviso tenuta Belcorvo	1l € 12,00	½l € 6,00	¼l € 3,00
Rosso da uve pinot cantine Raggio	1l € 10,00	½l € 5,00	¼l € 2,50
Verre de vin		€ 2,00	
verre de vin à la bouteille		€ 5,00	

Boissons

Beer 33 cl / Beer 66 cl	€3,00/€ 5,00
Coca-cola, Sprite, Fanta	€ 3,00
Eau 1l	€ 2,50
Eau 50 cl	€ 1,50
Aperol Spritz	€ 5,00
Hugo Spritz	€ 5,00





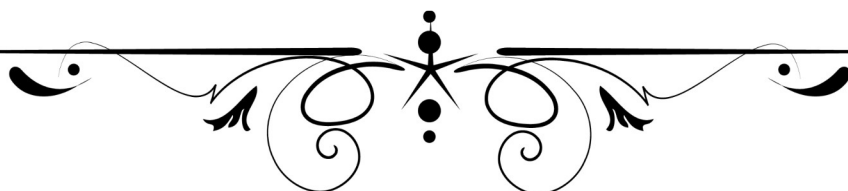
Ristorante Miramare

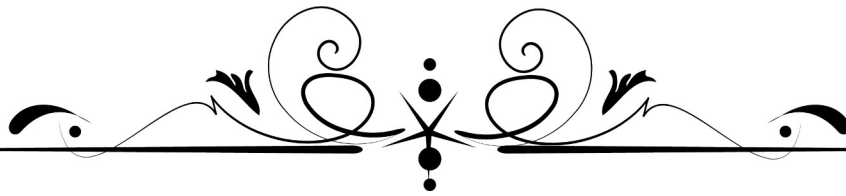
Couvert

€3,00

Hors d'œuvres

Hors d'œuvres de fruits de mer (<i>antipasto di mare</i>)	€ 16,00
Salade avec crevettes et langoustines aux agrumes (<i>insalatina agli agrumi</i>)	€ 15,00
Carpaccio de poulpe (<i>soppressata di polpo</i>)	€ 12,00
Moules marinières (<i>cozze alla marinara</i>)	€ 13,00
Moules avec tomates et piment (<i>impepata di cozze</i>)	€ 13,00
Mozzarella avec tomates et olives (<i>mozzarella alla caprese</i>)	€ 8,00
Bresaola avec roquette et grana (<i>carpaccio di bresaola</i>)	€ 13,00
Jambon de Parme et Melon (<i>prosciutto e melone</i>)	€ 13,00
Charcuterie (<i>salumi misti</i>)	€ 10,00
Tentacules de poulpe grillé et crème de pomme de terre (<i>Tentacoli di polpo su crema di patate</i>)	€ 16,00
Soutè de moules et palourdes (<i>soutè di cozze e vongole</i>)	€ 18,00

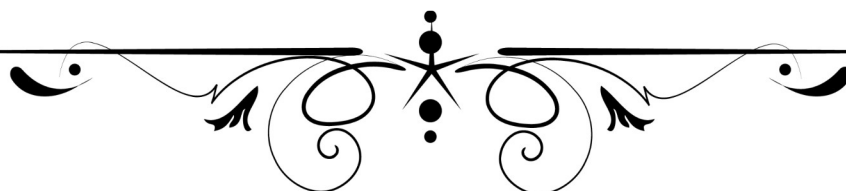


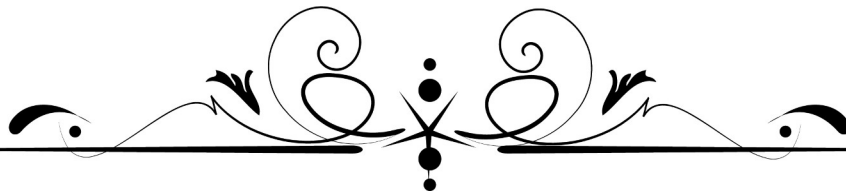


Entrée

Linguine avec crevettes, citron et creme de cuisine (<i>linguine limone e gamberi</i>)	€15,00
Tagliolinis avec homard (<i>taglierini all'astice</i>)	€20,00
Risotto aux fruits de mer (<i>risotto alla marinara</i>) (Est effectué pour un minimum de deux personnes et nécessite un temps de cuisson de 20 minutes)	€16,00
Spaghetti aux fruits de mer (<i>spaghetti alla marinara</i>)	€15,00
Linguine aux coques (<i>linguine alle vongole</i>)	€16,00
Ravioli aux fruits de mer (<i>ravioli allo scoglio</i>)	€18,00
Ravioli à la sauce à la viande (<i>ravioli genovesi al ragù</i>)	€12,00
Trofie ou trenette au pesto, pommes de terre et les haricots verts (<i>trofie o trenette alla Genovese</i>)	€11,00
Pansoti avec la sauce de noix (<i>pansoti in salsa di noci</i>)	€12,00
Penne à la sauce tomate épicée (<i>penne all'arrabbiata</i>)	€8,00
Spaghetti à la souce tomate ou à la viande (<i>spaghetti al pomodoro o ragù</i>)	€7,00
Potage de legumes (<i>minestrone</i>)	€9,00

° I prodotti sono fatti in casa e possono essere abbattuti per garantirne la miglior conservazione.

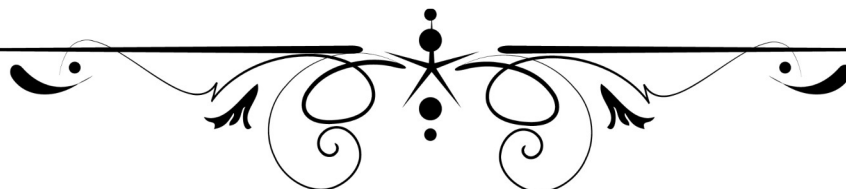


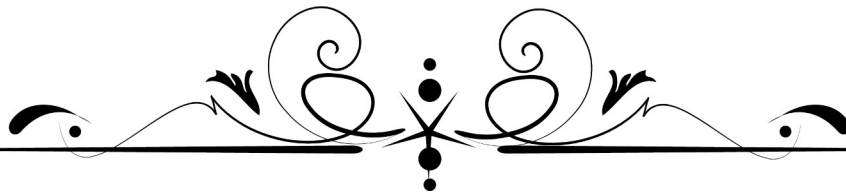


Poissons

Friture de poissons assortis (<i>fritto misto di pesce</i>)	€18,00
Crevettes frites (<i>fritto di gamberoni</i>)	€16,00
Anchois frits (<i>acciughe fritte</i>)	€11,00
Escalopes anchois (<i>Cotolette di acciughe</i>)	€12,00
Grillade de poissons assortis * (<i>grigliata mista di pesce</i>)	€26,00
Daurade ou Loup de mer grillé* (<i>orata o branzino ai ferri</i>)	€19,00
Crevettes et langoustines grillées (<i>grigliata scampi e gamberi</i>)	€20,00
Calamars et seiche grillés (<i>calamari e seppie ai ferri</i>)	€16,00
Daurade ou bar avec pommes de terre et tomates au four (<i>pesce alla ligure</i>) *	€24,00
Loup de mer ou salés (<i>branzino al sale</i>)	€20,00
Soupe de poisson (<i>zuppetta miramare</i>)	€18,00
Sole grillée ou meunière (<i>sogliola alla mugnaia o ai ferri</i>)	€19,00
Thon grillé (<i>tagliata di tonno ai ferri</i>)	€18,00

Alici, palourdes, moules, daurade, bar, mélange de poissons sont du poisson frais. Les calamars, les crevettes, l'épée, le merlu, la crevette, le poulpe, la plie, la sole, la seiche, les homards peuvent être congelés. * Nécessite un temps de cuisson de 20min.



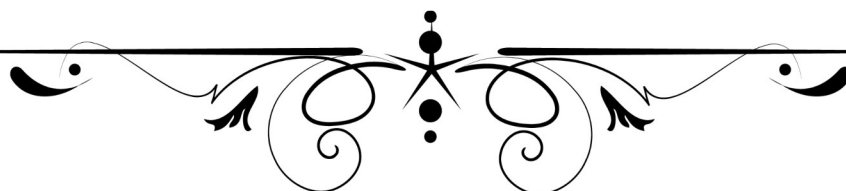


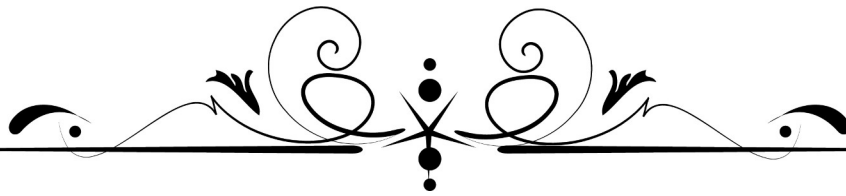
Viandes

Poitrine de poulet ou côtelettes de porc grillées (<i>petto di pollo o braciola ai ferri</i>)	€10,00
Entrecôte grille (<i>tagliata di carne</i>)	€18,00
Entrecôte grille avec roquette et grana (<i>tagliata di carne con rucola e parmigiano</i>)	€20,00
Escalope panée (<i>cotoletta alla Milanese</i>)	€12,00
Grillade mixte des viandes (<i>grigliata mista di carne</i>)	€20,00
Escalopes au citron (<i>scaloppina al limone o al marsala</i>)	€13,00
Rôti de veau (<i>arrosto di vitello</i>)	€12,00

Légumes

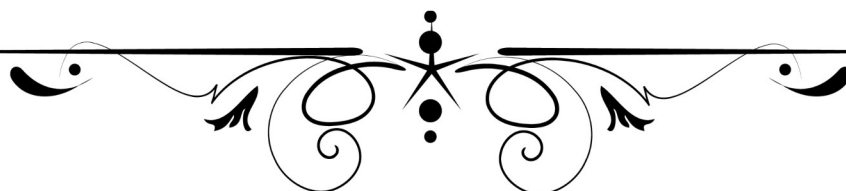
Assiette de légumes en libre-service au buffet (<i>verdure</i>)	€4,50
Pommes de terre frites (<i>patatine</i>)	€4,00
Salade avec tomates, carottes et maïs (<i>insalata semplice</i>)	€4,50
Salade avec thon et fromages (<i>insalata tonno e formaggio</i>)	€9,00

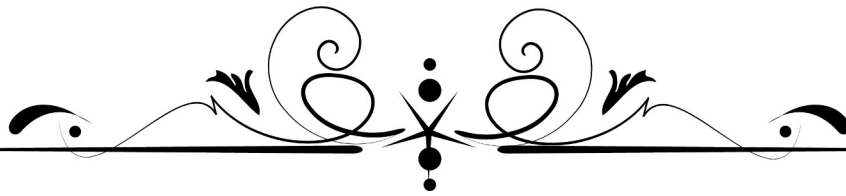




Dessert

Glace avec du café ou chocolat ou avec griottes (<i>affogato al caffè o al cioccolato o all'amarena</i>)	€6,00
Glace avec whisky ou Grand Marnier ou Cointreau (<i>affogato</i>)	€7,00
Sorbet au citron (<i>sorbetto al limone</i>)	€3,50
Sorbet au pomme verte (<i>Sorbetto alla mela verde</i>)	€5,00
Crème au café (<i>crema al caffè</i>)	€4,00
Glace à la menthe avec chocolat et liqueur de réglisse (<i>gelato alla menta con cioccolato e liquore alla liquirizia</i>)	€6,00
Tarte aux pommes avec de la glace (<i>torta di mele con gelato</i>)	€6,00
Salade de fruits frais avec glace (<i>Macedonia o fragole con gelato</i>)	€6,00
Meringue	€4,00
Tiramisù	€5,00
Panna cotta	€5,00
Crema catalana	€5,00
Mélange de biscuits secs et Sciacchetra des Cinque Terre de la cave La Polenza	€9,00





Caffetteria

Caffè (normale e decaffeinato)	€1,50
Caffè d'orzo / Ginseng	€2,00
Caffè corretto	€2,00
Cappuccino	€2,00
Limoncino o Mirto	€3,50
Grappa Bianca	€4,00
Grappa barricata selezione Of della cantina Bonollo	€6,00
Whiskey, cognac , amari	€5,00
Whiskey Single Malt Oban invecchiato 14 anni	€7,00

