

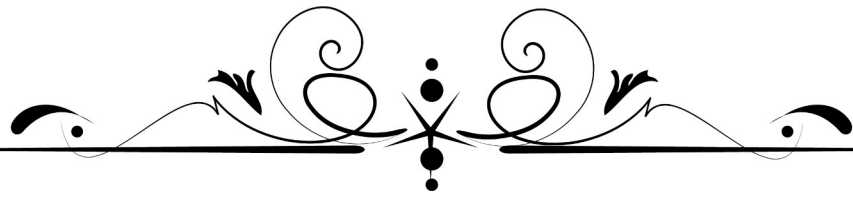


Ristorante



Miramare

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



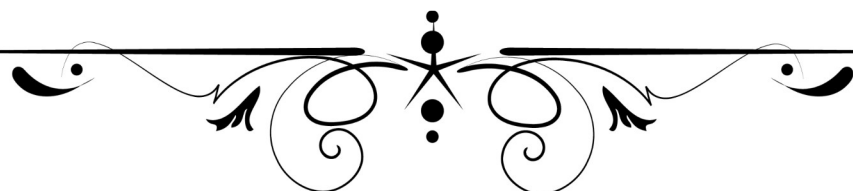
*Lieber Kunde, bitte das Auto auf der Straße vor
unserem Restaurant wegen der Straßenreinigung
in Tagen bewegen:*

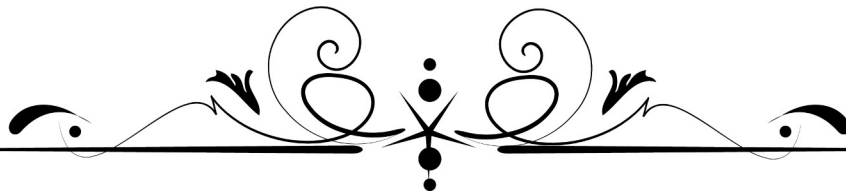
Dienstag h.22-23 Bergseite

Mittwoch h.22-23 Seeküste

*Lieber Kunden, wenn Sie Allergien und oder
Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach
unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.*

*Wir sind bereit, Sie in der besten Weise
zuberäten.*





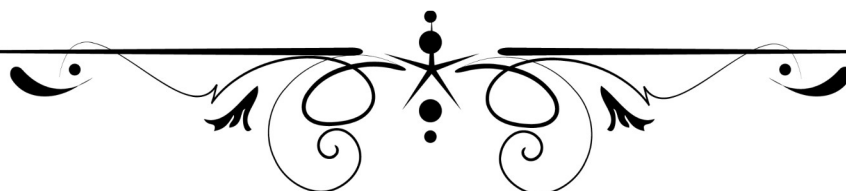
Waißweine

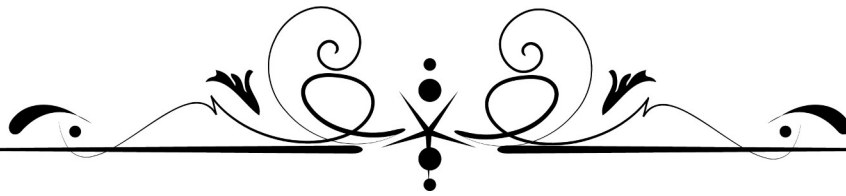
Ligurische Waißweine

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

Andere Italienische Waißweine

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





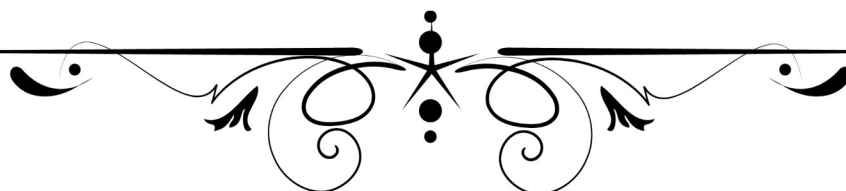
Rotweine

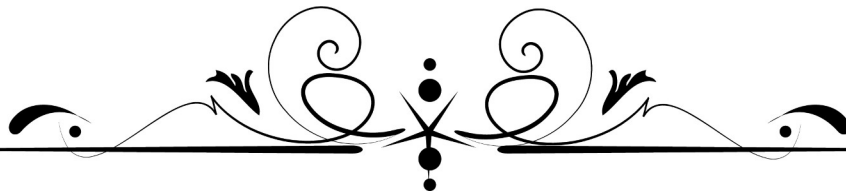
Ligurische Rotweine

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

Andere Italienische Rotweine

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





Senk

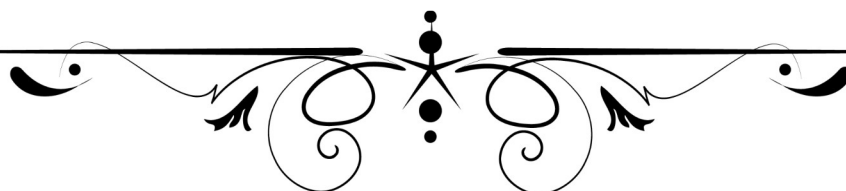
Prosecco della cantina Mionetto 0,375 l	€ 8,00
Spumante brut "Millenium" della cantina Bosoni	€ 18,00
Spumante linea "Vivo" cuvee Blu Extra dry della cantina Mionetto	€ 15,00
Cartize DOCG Luxury Collection Extra dry della cantina Mionetto	€ 28,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Luxory Collection "Spago" 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

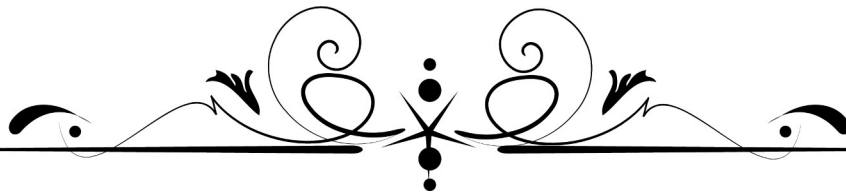
Rosé

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

Süßweine

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



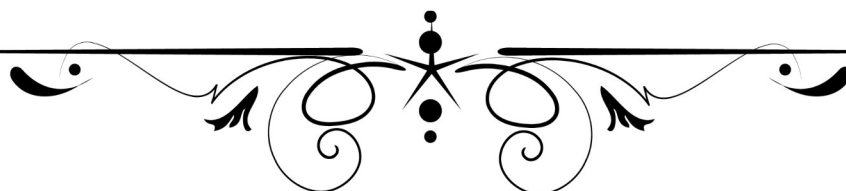


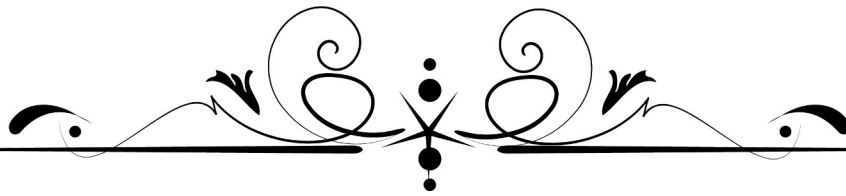
Offener Wein

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	

Getränke

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



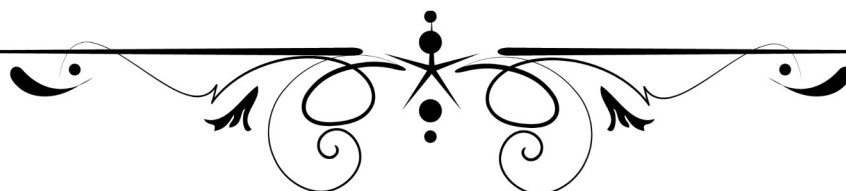


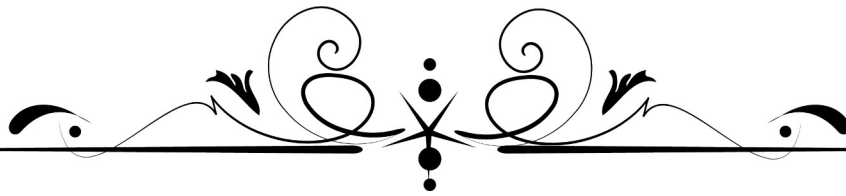
Ristorante Miramare

Gedeck €3,00

Vorspeisen

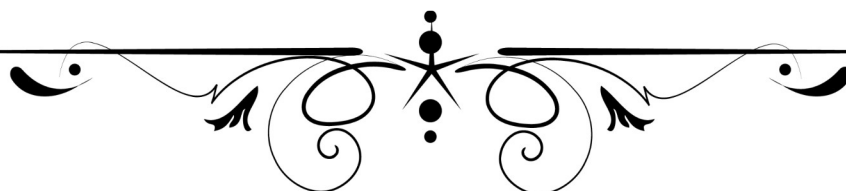
Meeresfrüchte-salat (<i>Antipasto di mare</i>)	€ 16,00
Krustentiere-salat mit Zitrusfrucht (<i>insalatina agli agrumi</i>)	€ 15,00
Geschnittenes Kranke (<i>soppresata di polpo</i>)	€ 12,00
Miesmuscheln nach mastrosenart mit öl u. knoblauch (<i>cozze alla marinara</i>)	€ 13,00
Miesmuscheln mit tomaten und scharfer Paprika (<i>impepata di cozze</i>)	€ 13,00
Mozzarella mit tomaten und olive (<i>mozzarella alla caprese</i>)	€ 8,00
Geschnittenes rohes Fleisch mit Rucola und Käse (<i>carpaccio di bresaola</i>)	€ 13,00
Roher schinken mit melone (<i>prosciutto e melone</i>)	€ 13,00
Aufschnitt (<i>salumi misti</i>)	€ 10,00
Gegrillte Tintenfischtentakel und Kartoffelcreme (<i>Tentacoli di polpo su crema di patate</i>)	€ 16,00
Muschel- und Venusmuscheln auf sautierte Art (<i>soutè di cozze e vongole</i>)	€ 18,00

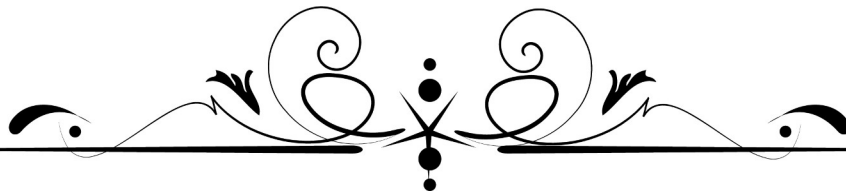




Teigwaren

Nudeln mit Zitrone und Krebse (<i>linguine limone e gamberi</i>)	€15,00
Taglierini mit Hummer (<i>taglierini all'astice</i>)	€20,00
Risotto mit Meeresfruchten (<i>risotto alla marinara</i>) (Ist auf einem Minimum von zwei Personen durchgeführt und erfordert 20 Minuten Kochzeit)	€16,00
Spaghetti mit Meeresfruchten (<i>spaghetti alla marinara</i>)	€15,00
Venusmuscheln Linguine (<i>linguine alle vongole</i>)	€16,00
Ravioli mit Meeresfruchten (<i>ravioli allo scoglio</i>)	€18,00
Ravioli mit Fleischsauce (<i>ravioli genovesi al ragù</i>)	€12,00
Trofie mit pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen (<i>trofie alla Genovese</i>)	€11,00
Pansotti mit Walnüssesauce (<i>pansotti in salsa di noci</i>)	€12,00
Nudeln mit Tomaten und scharfer Paprika (<i>penne all'arrabbiata</i>)	€8,00
Nudeln mit Tomatensauce oder Hackfleischsauce (<i>spaghetti al pomodoro o ragù</i>)	€7,00
Gemüsesuppe (<i>minestrone</i>)	€9,00

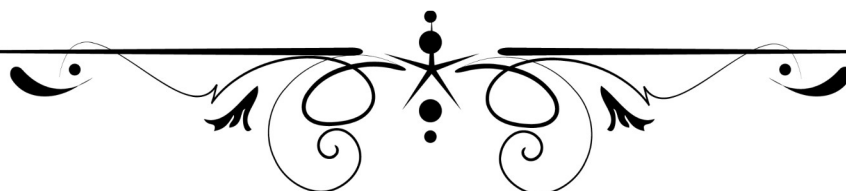


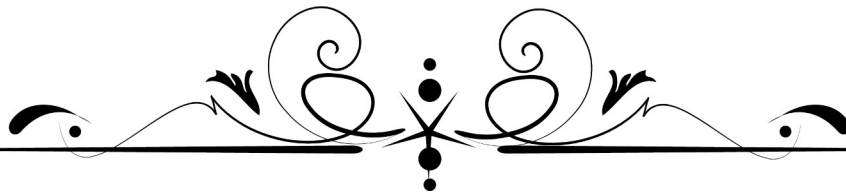


Fisch

Gemischte Fritüre aus Fisch (<i>fritto misto di pesce</i>)	€18,00
Gebratenekrebse (<i>fritto di gamberoni</i>)	€16,00
Gebratenesardellen (<i>acciuغه fritte</i>)	€11,00
Sardellen koteletts (<i>cotolette di acciuغه</i>)	€12,00
Gemischte Fisch-Grillplatte* (<i>grigliata mista di pesce</i>)	€26,00
Goldbrasse oder Seebarsch gegrillt* (<i>orata o branzino ai ferri</i>)	€19,00
Krebse und Scampi gegrillt (<i>grigliata scampi e gamberi</i>)	€20,00
Calamari und tintenfische gegrillt (<i>calamari ai ferri</i>)	€16,00
Seebarsch oder Goldbrasse mit Kartoffeln, Tomaten, olive im Ofen gebacken four (<i>pesce alla ligure</i>) *	€24,00
Seebarsch in Salz (<i>branzino al sale</i>) *	€20,00
Meeresfrüchtesuppe (<i>zuppetta miramare</i>)	€18,00
Seezunge Mllerinart (<i>sogliola alla mugnaia</i>)	€19,00
Thunfischfilet gegrillt (<i>tagliata di tonno ai ferri</i>)	€18,00

Alici, Muscheln, Muscheln, Meerbrasse, Seebarsch, Fisch frischen Fisch Mischung. Tintenfisch, Garnelen, Schwert, Seehecht, Garnelen, Tintenfisch, Scholle, Seezunge, Tintenfische, kann Hummer eingefroren werden. * Erfordert 20 Minuten Kochzeit.



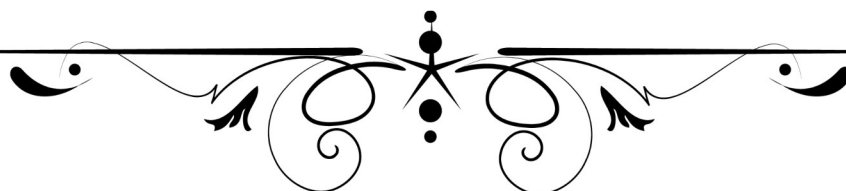


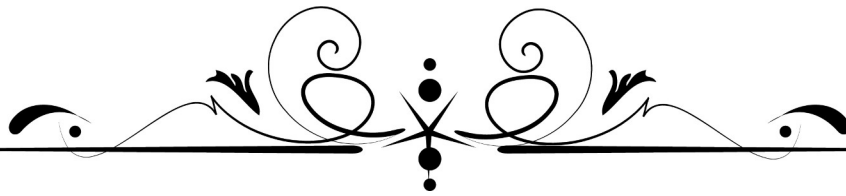
Fleisch

Hühnerbrust oder Schweinefleisch (<i>petto di pollo o braciola ai ferri</i>)	€10,00
Gebratenes Rindfleisch (<i>tagliata di carne</i>)	€18,00
Fleischschnetzel mit Rucola und grana (<i>tagliata di carne con rucola e parmigiano</i>)	€20,00
Wiener Schnitzel (<i>cotoletta alla Milanese</i>)	€12,00
Gemischte Grillplatte (<i>grigliata mista di carne</i>)	€20,00
Kalbschnitzel mit Zitrone (<i>scaloppina al limone</i>)	€13,00
Kalbsbraten (<i>arrosto di vitello</i>)	€12,00

Beilagen

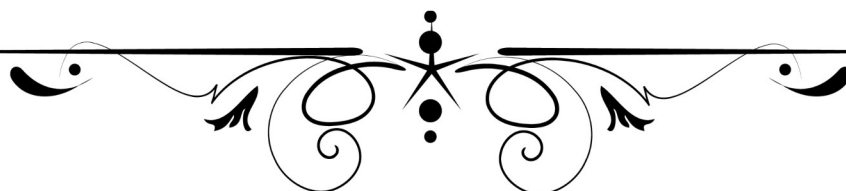
Gemüseteller am Buffet zur Selbstbedienung (<i>verdure</i>)	€4,50
Gebacheneskartoffeln (<i>patatine</i>)	€4,00
Salat (tomaten, karotte, mais) (<i>insalata semplice</i>)	€4,50
Salat (tomaten, Karotte, thun, käse) (<i>insalata tonno e formaggio</i>)	€9,00

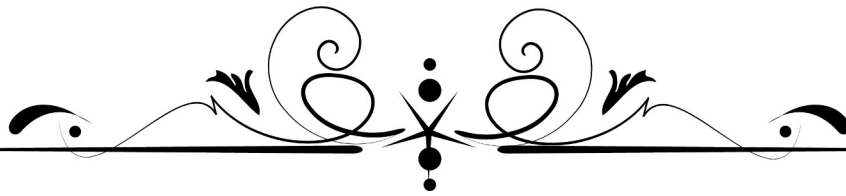




Dessert

Eis mit Sauerkirschen oder Kaffee oder schokolade (<i>affogato all'amarena o caffè o al cioccolato</i>)	€6,00
Eis mit whisky, Grand Marnier, Cointreau (<i>affogato</i>)	€7,00
Zitronesorbet (<i>sorbetto al limone</i>)	€3,50
Pampelmusesorbet oder Apfelsorbet (<i>Sorbetto alla mela verde</i>)	€5,00
Kaffeesahne (<i>crema al caffè</i>)	€4,00
Minze Eis mit schokolade und Lakritz-Likör (<i>gelato alla menta con cioccolato e liquore alla liquirizia</i>)	€6,00
Apfelkuchen mie Eis (<i>torta di mele con gelato</i>)	€6,00
Saisonobstsalade mit Eis (<i>Macedonia con gelato</i>)	€6,00
Meringata	€4,00
Tiramisù	€5,00
Panna cotta	€5,00
Catalanische Creme (<i>crema catalana</i>)	€5,00
Trockene Kekse und Sciachetrà aus den Cinque Terre des Weinguts Polenza (<i>biscotti e sciachetrà</i>)	€9,00





Caffetteria

Espresso (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

