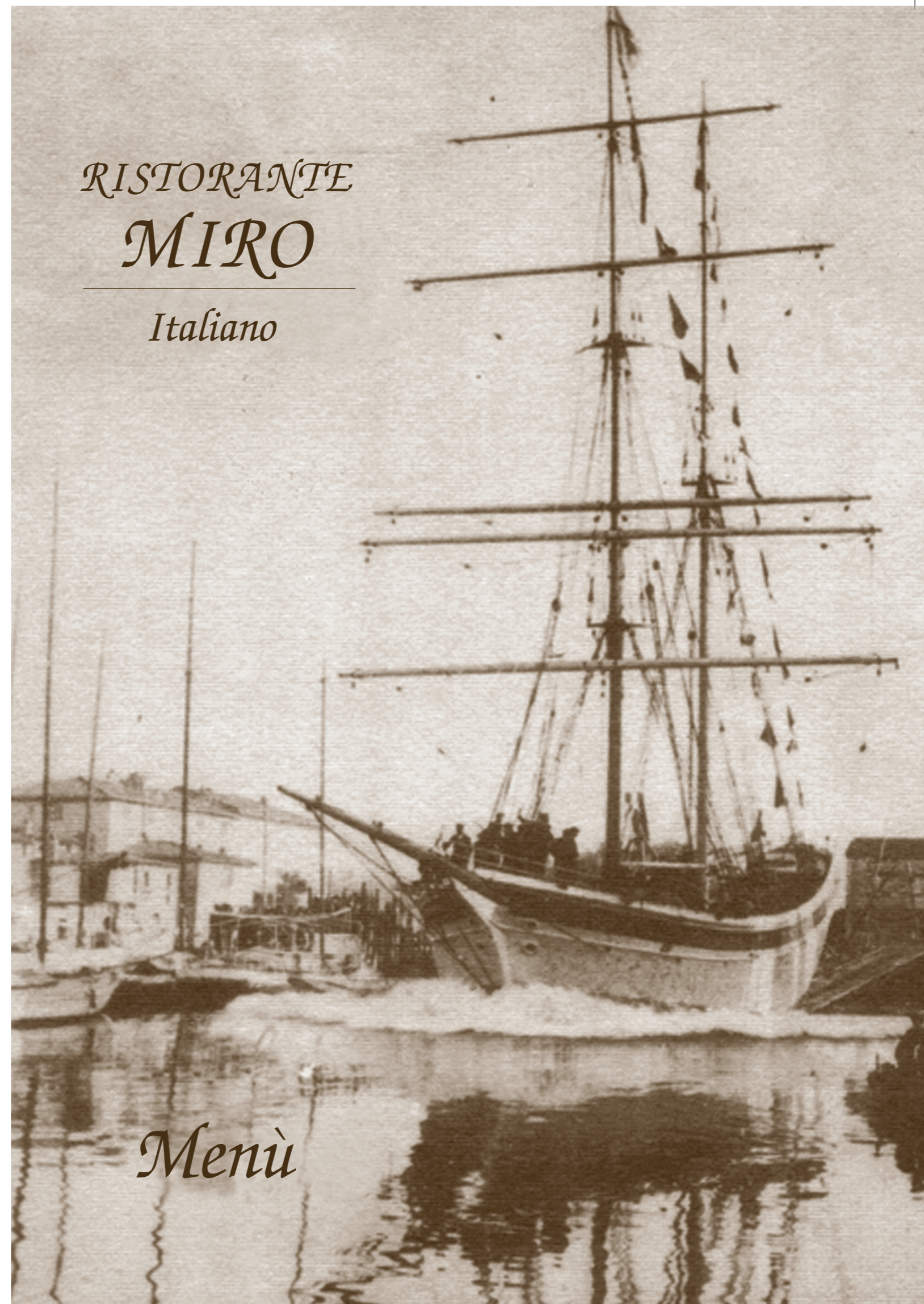


RISTORANTE
MIRO

Italiano



Menù

La storia

Il ristorante "da Miro" nasce nel 1954 come piccola osteria per pescatori, fondata da Miro Ghilarducci, nel cuore della darsena viareggina. Oggi il locale è gestito dalla figlia Amalia e dai nipoti Daniele (sommelier), Manuela e il marito Vincenzo, i quali dedicano la stessa passione nella scelta del pesce, acquistato in prevalenza dai pescatori locali e cucinato seguendo la tradizione viareggina, pur con qualche rivisitazione.

Acquistando giornalmente le materie prime non sempre possiamo assicurare la totale disponibilità dei piatti.

Pasta fresca e dolci sono prodotti dalla nostra cucina.

La Nostra selezione di Paste Secche

"Gli Spaghettoni" e "Le Rucce Pazze" del Pastificio Benedetto Cavalieri - Maglie (Lecce) - Puglia

"Le Linguine" "I Paccheri" e "Gli Spaghetti" di Gragnano del Pastificio Gentile - Gragnano (Napoli) - Campania

"I Paccheri", "Le Linguine" e "Lo Spaghetti Quadrato" del Pastificio Mancini - Monte San Pietrangeli (Fermo) - Marche

"Gli Spaghetti" e "Gli Spaghettoni" del Pastificio Martelli - Lari (Pisa) - Toscana

"Tutte le "Nostre paste" sono il frutto di un'attenta Selezione ed hanno una lavorazione artigianale con Trafilatura di Bronzo e Oro asciugamento a bassa temperatura lentamente come si faceva una volta.

Ricordiamo ai gentili Clienti che la cottura è più lunga delle normali Paste.

La Trabaccolara

La "Trabaccolara", piatto tipico dell'antica tradizione viareggina.

Il nome proviene dalla barca Trabaccolo che veniva usata dai tipici pescatori di S. Benedetto del Tronto detti appunto Trabaccolari, i quali usavano cucinare a bordo della barca della pasta (generalmente spaghetti) con il pesce e del pomodoro.

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti **ALLERGENI**: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e latticini 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa/solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. Per informazioni sulla loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

* A seconda del pescato e/o della stagione qualche prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. Acquistiamo prevalentemente pesce locale che abbattiamo in giornata e conserviamo a -20°C. (ai sensi del reg. CE n. 852/04).

"I Sapori della Darsena"

Menu Degustazione

Entree Crocchette di Gamberi e Besciamella

Antipasto

2 Portate

Primo

Lo Spaghetto alla Trabaccolara

Secondo

Frittura Mista con Paranza

o

Rana Pescatrice alla Cacciatora

Dolce

"Patatrac (Latte alla Portoghese)

o

Sorbetto (Vari Gusti)

Caffè

*E' possibile realizzare la degustazione solo per l'intero tavolo
Le Bevande non sono incluse*

€ 60,00

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti **ALLERGENI**: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e latticini 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa/solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. Per informazioni sulla loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

* A seconda del pescato e/o della stagione qualche prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. Acquistiamo prevalentemente pesce locale che abbattiamo in giornata e conserviamo a -20°C. (ai sensi del reg. CE n. 852/04).

I Nostri Secondi Piatti di Terra

<i>La Cotoletta di vitella alla Milanese</i> 1-3	€ 10,00
<i>Il Filetto alla griglia</i>	€ 30,00
<i>Il Filetto al pepe verde</i> 7	€ 30,00

Contorni

<i>Le Patate fritte</i>	€ 5,00
<i>L'Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Il Pinzimonio</i>	€ 5,00
<i>Verdure al forno</i>	€ 5,00
<i>Pane e coperto</i>	€ 4,00

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti **ALLERGENI**: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e latticini 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa/solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. Per informazioni sulla loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

* A seconda del pescato e/o della stagione qualche prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. Acquistiamo prevalentemente pesce locale che abbattiamo in giornata e conserviamo a -20°C. (ai sensi del reg. CE n. 852/04).

I Nostri Antipasti di Terra

<i>La Tartara battuta al coltello</i>	€ 20,00
<i>L'Antipasto misto di Terra</i> 7-12	€ 20,00

I Nostri Antipasti di Mare

<i>L'Antipasto di Mare</i> (Assaggi a degustazione di antipasti del giorno) * 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14, a seconda delle portate	€ 24,00
<i>L'Insalata di Mare</i> (Crostacei, molluschi, frutti di mare scottati al vapore) * 2-12-14	€ 22,00
<i>Le Gran Crudité</i> 2-4-6-7-9-10-11-12-14	€ 35,00

Selezione di Ostriche

(secondo mercato)

<i>Le Ostriche Fine de Claire</i> 14	cad. € 3,00
<i>Le Ostriche Special "Krystale"</i> 14	cad. € 5,00
<i>Le Ostriche special "Gillardeau"</i> 14	cad. € 6,00

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti **ALLERGENI**: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e latticini 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa/solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. Per informazioni sulla loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

* A seconda del pescato e/o della stagione qualche prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. Acquistiamo prevalentemente pesce locale che abbattiamo in giornata e conserviamo a -20°C. (ai sensi del reg. CE n. 852/04).

I Nostri Primi Piatti di Mare

<i>Gli Spaghetti sulla "Trabaccolara"*</i> 1-2-4-9-12-14	€ 22,00
<i>Il Risotto alla Pescatora</i> (frutti di mare, seppie, sparnocchi e cicale) <i>min. 2 persone</i> 2-4-9-12-14	€ 22,00
<i>Le Linguine con Vongole sgusciate, Pomodoro Giallo e Bottarga di Muggine</i> (cottura 15 minuti) <i>min. 2 persone</i> 1-4-12	€ 22,00
<i>Maccheroncino al nero di seppia con pesce di fondale, pane croccante aromatizzato alle erbe. Capperi e olive Taggiasche</i>	€ 22,00

I Nostri Primi Piatti di Terra

<i>Lo Spaghetto al Pomodoro e Basilico</i> 1	€ 12,00
<i>Tordelli al Ragù</i> 1-3-7-12	€ 15,00

Le Zuppe

<i>Il Cacciucco alla "Viareggina"*</i> 1-2-4-9-12-14	€ 35,00
--	---------

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti **ALLERGENI**: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e latticini 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa/solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. Per informazioni sulla loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
* A seconda del pescato e/o della stagione qualche prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. Acquistiamo prevalentemente pesce locale che abbattiamo in giornata e conserviamo a -20°C. (ai sensi del reg. CE n. 852/04).

I Nostri Secondi Piatti di Mare

<i>Il Fritto misto di Paranza</i> 1-2-4-6-12-14	€ 25,00
<i>La Frittura mista di Calamari e Gamberi*</i> 1-2-6-12-14	€ 25,00
<i>La Recanati</i> (Guazzetto in bianco con pesci e crostacei) <i>min. 2 persone</i> 2-4-9-12-14	€ 35,00
<i>Il Pesce all'Isolana</i> 4-9-12	al kg. € 90,00
<i>Il Pesce alla Vernaccia</i> (pomodorini secchi, olive e capperi di pantelleria) 4-9-12	al kg. € 90,00
<i>Il Pesce al Sale</i> <i>min. 2 persone</i> 3-4	al kg. € 90,00
<i>L'Astice alla Catalana</i> 2-9-12	al kg. € 100,00
<i>I Crostacei alla Catalana</i> (Scampi, Gamberoni)* 2-9-12	al kg. € 120,00
<i>Aragosta alla Catalana</i> 2-9-12	al kg. € <i>secondo mercato</i>
<i>San Pietro</i> 4-9-12	<i>secondo mercato</i> al kg. € 90,00

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti **ALLERGENI**: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e latticini 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa/solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. Per informazioni sulla loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
* A seconda del pescato e/o della stagione qualche prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. Acquistiamo prevalentemente pesce locale che abbattiamo in giornata e conserviamo a -20°C. (ai sensi del reg. CE n. 852/04).