

Insalata Miro's

Frischer Wildkräuter-Salat mit frischer Avocado,
Dattel-Tomaten, gerösteten Pinienkernen &
Parmesankäse in Himbeer-Vinaigrette ^{2,g}
12,90 €

Frischer Wild-Rucola Salat mit gehobeltem
Parmesankäse, Cocktailtomaten &
Himbeervinaigrette ^{2,g}
12,90 €

Frischer Bio-Dattel-Tomatensalat mit roten
Zwiebeln und Rucola und ligurische Oliven ^{2,3,6}
12,90 €
mit frischem Trüffel der Saison 21,90 €

Antipasti „Classico“

Carpaccio di Carne-Angus Beef
Hauchdünnes rohes Rinderfilet mit Rucola,
gerösteten Pinienkernen & Parmesanspänen ^g
14,90 €

Vitello tonnato „classico“ ^{3,c,d}
Dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfisch-
Kapern-Sauce
14,90 €

Salmone
Carpaccio von hausgebeiztem Norwegischer
Limonen-Lachs mit frischen Avocado-Wasabi-
Mousse, rosa Pfefferfrüchten und frischer
Limone ^{c,d,g}
17,90 €

Dreierlei Antipasti „Classico“
Rindercarpaccio, Vitello & Salmone
18,90 €

Miro's Spezial Antipasti

Calamaretti
Calamaretti fritti auf „Wild-Kräuter-Salat“ ^{6,d,n}
16,90 €

Thuna Tranche mit Avocados & Schalotten an
Mango-Wasabi-Chutney & Dijon Senf- Sorbet
auf Rucola ^{3,d,j}
18,90 €

Burrata auf grünem Spargel- Melonen- Salat
(oder mit Trüffelvinaigrette und frisch
gehobeltem schwarzen Saison-Trüffel) ^{g,h3}
ohne Trüffel 17,90 €
mit Trüffel 22,90 €

Shrimps
Shrimps-Tatar in Cognac-Cocktail-Sauce mit
Avocado auf Kartoffel-Mousse ^{1,2,3,4,a1,c,g,f,i,j}
18,90 €

Antipasti Duett
Thuna Tranche nach Sashimi Art auf
Frühlingslauch und Wasabi-Kartoffel-Mousse
und Shrimps Tatar mit Ingwer-Himbeer-
Vinaigrette ^{1,2,3,4,a1,c,g,f,i,j}
18,90 €

Zuppa
Tomatensuppe von frischen Tomaten mit
Walnuss und gehobeltem Ingwer ^{h3,i}
8,80 €

Möhren-Kartoffelsuppe mit Mascarpone,
Trüffel und frisch gehobeltem schwarzen Saison-
Trüffel ^{i,g}
ohne Trüffel 10,90 €
mit Trüffel 18,90 €

Zuppa Golfo di Napoli
Mit Calamarettis, Vongole, Scampi und
Edelfisch Ragout ^{6,d,n,i}
18,90 €

Pasta "classico"

all'aglio

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Pepperoncino, Petersilie & geröstete
Pinienkerne^{a1,c,g}

12,90 €

all'pomodoro

Spaghetti mit frischen Dattel-Tomaten,
Basilikum und Parmesan, leicht pikant^{a1,c,g}

12,90 €

und aus dem Parmesanlaib 18,90 €

all'carbonara

Spaghetti mit Pancetta, Sahne, Ei & Ricottakäse^{a1,c,g,2,3}

12,50 €

Bolognese

Fusilli mit Bolognese vom Black Angus Beef &
krossem Rucola^{a1,c,t,g}

16,90 €

Miro's Pasta "Spezial"

Spaghetti alla „Francesco“

Spaghetti mit grünem Spargel, Cipolla, Aglio,
Pomodoro & Black Tiger Scampi^{a1,b,c}

Tagespreis €

al fresco di mare

Spaghetti mit Riesenschampi, Calamaretti &
Vongole (Muscheln)^{a1,d,c,b,n}

25,50 €

Hausgemachte Caramelle con Ricotta e Spinaci
Füllung in Safran-Prosecco-Sauce mit gegrilltem
Lachs^{a1,g,n}

24,90 €

Hausgemachte Tortelloni mit frischen Pilzen in
Mascarpone-roten Pfefferfrüchten Sauce mit
gegrilltem Ziegenkäse^{a1,c,g}

23,90 €

Hausgemachte Ravioli in Basilikum-Pinienkern-
Pesto^{a1,c,g}

19,90 €

Pasta Trüffel

Tagliolini in weißer Trüffel-Buttersauce und
frisch gehobeltem schwarzen Saison Trüffel^{a1,c,g}

Vorspeise / Zwischengang 18,90 €
Hauptgericht 25,90 €

Miro's Carne

Black Angus Tagliata

Gegrilltes Minuten-Steak vom Rind mit Rucola,
Pinienkernen und gehobeltem Parmesankäse &
Süßkartoffel Pommes^b

28,90 €

Classico

Rumpsteak „Classico“ mit geschmorten
Zwiebeln, Kräuterbutter und Speck-
Bratkartoffeln^{2,3,8,g}

28,90 €

Bistecca di tartufo
Rumpsteak vom Grill auf Trüffel-Walnuss-
Creme Sauce mit getrüffeltem Kartoffelpüree und
frisch gehobeltem schwarzen Saison Trüffel
,2,3,8,g,

36,90 €

Fegato di vitello
Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce mit
karamellisierten Äpfeln, Zwiebeln mit Safran-
Kartoffelpüree Ⓢ

25,90 €

Fegato di vitello Veneziana
Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln in Barolo Sauce
mit Safran-Kartoffelpüree Ⓢ

25,90 €

ab 2 Personen
Chateaubriand vom Kalb „rosato“ mit
Nebbiolosauce frischem Marktgemüse und
Rosmarin Kartoffeln Ⓢ
pro Person 38,90 €

Kalbsfilet auf Steinpilz-Maronen-Sauce und
getrüffeltem Kartoffelpüree & frisch gehobelter
Saison Trüffel Ⓢ

38,90 €

Agnello
Mariniertes Neuseeländisches Lammkarree vom
Grill auf Rosinen-Madeira-Sauce und Kartoffel-
Gemüse-Ratatouille Ⓢ,g,b

34,90 €

Miro's Pesce Spezialität – Fish

Salmones Ⓢ,d,5,j,i,b
Norwegisches Lachsfilet vom Grill mit
Sesamkruste auf Cognac-Dijon-Senf-Sauce mit
Kartoffel-Parmesan-Püree

25,90 €

Dorade Royal gegrillt oder in der Salzkruste mit
frischem Marktgemüse und Rosmarin Kartoffeln
,d,g,
Für 2 Personen 49,90 €

Loup de Mer gegrillt oder in der Salzkruste mit
frischem Marktgemüse und Rosmarin Kartoffeln
,d,g,
Für 2 Personen 52,90 €

Doraden Filet vom Grill auf Dijon-Senf-Sauce
und Kartoffel-Gemüse-Ratatouille ,d,g,j,
26,90 €

Steinbutt vom Grill in Limonen-Thymian-
Marinade auf Champagner-Pistazien-Sauce &
Risotto mit Kräuter Pesto ,c,g,d,h7,
33,90 €

Loup de Mer Filet alla griglia auf Dijon-Senf-
Sauce und Kartoffel-Gemüse-Ratatouille ,d,g,j,
28,90 €

Dolce/ Dessert

Hausgemachtes Tiramisu auf Baileys-
Vanillesauce mit hausgemachtem Cocos-Eis
,1,a1,c,g,
12,90 €

Zabaione
Schaumig aufgeschlagene Eigelbe mit Spumante
& Vanilleeis ,c,b,g,
9,50 €

Gelato
Hausgemachtes Walnuss-Krokant-Vanille-Eis
Parfait an marinierten Waldbeeren ,c,g,h3,h2,h1,
12,50 €

Espresso affogato di Tartufo Vanille 1,c,g,16,
9,50 €

Miro's Spezial - Black & White
Lauwarmes Schokoladen Soufflé mit weißem
flüssigen Schokoladenkern auf Vanille-Karamell-
Gitter 1,a1,c,g,f,
11,90 €