

MIRALAGO⁺
PIÙ A LAGO DI COSÌ

U
N
E
M

Miralago è un luogo unico
in cui è piacevole restare
e dove già immagini di ritornare.



La pizza

Per creare un impasto leggero e gustoso abbiamo selezionato farine biologiche macinate a pietra del Molino Quaglia e della varietà di grano antico Gentil Rosso. Una miscela studiata e bilanciata, ottenuta dopo lunghe ricerche e sperimentazioni che continuano ancora oggi. L'impasto, da lievito madre vivo e lavorato a mano, è caratterizzato da una fermentazione di almeno 48 ore: due giorni di maturazione per garantirvi una pizza altamente digeribile.

Antica tradizione

Marinara (rossa) 5,8 €

Pomodoro pelato 100% italiano, aglio fresco, origano bio Siciliano, olio evo biologico Apulio
glutine

Margherita (rossa) 6,8 €

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, olio evo biologico Apulio
glutine, latticini

Acciuga (rossa) 8,8 €

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, acciuga di Cetara, capperi di Pantelleria Bonomo e Giglio
glutine, pesce, latticini

Contemporanee

Bufala (rossa) 8,8 €

Pomodoro pelato 100% italiano, bufala campana, olio evo biologico Apulio e basilico fresco
glutine, latticini

Parma (bianca) 11 €

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, straciatella pugliese, pepe di Sichuan
glutine, latticini

Salmone (bianca) 11,3 €

Fiordilatte di Agerola, ricotta con zest di limone, salmone rosso selvaggio Sockeye Alaska, insalata fresca, olio evo biologico Apulio e pepe Sichuan
glutine, latticini, pesce

Tradizionali

Prosciutto e funghi (rossa) 8,8 €

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Branchi, funghi champignon trifolati
glutine, latticini

Diavola (rossa) 8,3 €

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte di Agerola, spianata calabra piccante, olive di Taggia
glutine, latticini

Vegetariana (bianca) 8,8 €

Fiordilatte di Agerola, caponata mediterranea e micro ortaggi biologici, pomodoro fresco
glutine, latticini

Innovative

Cloe (bianca) 9,5 €

Fiordilatte di Agerola, bresaola della Valtellina, gorgonzola dolce, pere senapate
glutine, latticini, senape

Tonno (bianca) 11,3 €

Fiordilatte di Agerola, tagliata di tonno fresco, cipolla rossa di Tropea caramellata
glutine, latticini, pesce

Gambero (bianca) 14,8 €

Fiordilatte di Agerola, tartare di gambero Rosso di Mazara, burrata pugliese, brunoise di verdure, olio evo biologico Apulio
glutine, latticini, crostacei



Dalla cucina

Antipasti

Polpo su crema di patate € 15

Polpo su crema di patate e verdure croccanti
molluschi, pesce, latticini, sedano

Gamberi e stracciatella € 14

Gamberi rossi di Sicilia, stracciatella pugliese
e liquirizia calabra
crostacei, latticini, pesce

Crudo e bufala € 13

Prosciutto crudo Sant'Ilario
con bufala campana
latticini

Tartare di tonno € 14

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo
Balfegò con pomodorini al basilico
pesce

Secondi

Pluma iberica € 16

Pluma di Patanegra alla griglia
con patate al forno
latticini

Branzino e quinoa € 15

Filetto di branzino con panatura di quinoa
e stracciatella pugliese
pesce, latticini

Tagliata di tonno € 16

Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo
Balfegò e verdure alla soia
soia

La Cotoletta € 12

Cotoletta di pollo con patatine fritte
glutine, uova

Fritti

Fritto misto € 19

Frittura mista di calamari, gamberi, seppie e
maionese homemade
glutine, pesce, crostacei, latte, uova

Gran fritto dell'orto € 12

Verdure in crosta di farina di grano fritte
secondo la tradizione pugliese
glutine

Patatine fritte € 5

Possibili tracce di glutine

Salad

Mare e Orto € 13

Insalata iceberg, misticanza, gamberi,
zucchine grigliate, pomodori, bocconcini di
bufala campana, dressing alle erbe
latticini, crostacei

Pollo € 12

Insalata iceberg, misticanza, pomodoro,
mozzarella, petto di pollo alla griglia, dressing
caesar
latticini



ENGLISH VERSION



La pizza

To create a tasty and easy to digest pizza we have selected organic stoneground flours from Molino Quaglia and ancient wheat variety called "Gentil Rosso". Our studied and balanced blend of flour was obtained after long research and experiments, that continue today. The dough, made from sourdough, is characterized by a fermentation of at least 48 hours: two days of maturation to guarantee you a highly digestible pizza.

Old fashioned

Marinara 5,8 €

Italian peeled tomatoes, fresh garlic, organic Sicilian oregano, extra virgin olive oil "Apulio"
gluten

Margherita 6,8 €

Italian peeled tomatoes, Agerola fiordilatte mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil "Apulio"
gluten, dairy

Acciuga 8,8 €

Italian peeled tomatoes, Agerola fiordilatte mozzarella, Cetara anchovies, Pantelleria cappers "Bonomo e Giglio"
gluten, dairy, fish

Contemporary

Bufala 8,8 €

Italian peeled tomatoes, buffalo mozzarella of Campania, extra virgin olive oil "Apulio", fresh basil
gluten, dairy

Parma (white) 11 €

Agerola fiordilatte mozzarella, Parma ham, stracciatella pugliese (italian cheese), Sichuan pepper
gluten, dairy

Salmon (white) 11,3 €

Agerola fiordilatte mozzarella, ricotta (soft italian cheese) with lemon zest, wild red Alaskan Sockeye salmon, fresh salad, extra virgin olive oil "Apulio", Sichuan pepper
gluten, dairy, fish

Traditional

Prosciutto e funghi 8,8 €

Italian peeled tomatoes, Agerola fiordilatte mozzarella, Branchi baked ham, cooked champignon mushroom, parsley and garlic
gluten, dairy

Diavola 8,3 €

Italian peeled tomatoes, Agerola fiordilatte mozzarella, spicy Calabrian Spianata salami, Taggia olives
gluten, dairy

Vegetariana (white) 8,8 €

Agerola fiordilatte mozzarella, organic Mediterranean vegetables, fresh tomato
gluten, dairy

Innovative

Cloe (white) 9,5 €

Agerola fiordilatte mozzarella, bresaola (Italian cold cut, air-cured beef) of Valtellina, sweet gorgonzola (blue cheese), mustard pear
gluten, dairy, mustard

Tonno (white) 11,3 €

Agerola fiordilatte mozzarella, browned fresh tuna, caramelized Tropea red onions
gluten, dairy, fish

Gambero (white) 14,8 €

Agerola fiordilatte mozzarella, red Sicilian shrimp tartare (from Mazara del Vallo), burrata pugliese (Italian cheese), vegetables, extra virgin olive oil "Apulio"
gluten, dairy, crustaceans



Dalla cucina

Starters

Polpo su crema di patate € 15

Steam cooked octopus on potato cream and vegetables mix

mollusc, fish, dairy, celery

Gamberi e stracciatella € 14

Sicilian red prawn, stracciatella (italian cheese), liquorice

crustacean, dairy, fish

Crudo e bufala € 13

Sant'Ilario (Parma ham) with buffalo mozzarella of Campania

dairy

Tartare di tonno € 14

Red Mediterranean "Balfegò" tuna tartare with cherry tomatoes and basil

fish

Second courses

Pluma iberica € 16

Grilled iberian pluma (one of the finest cuts of meat from the Iberian pig Patanegra) with baked potatoes

dairy

Branzino e quinoa € 15

Seabass filet in quinoa crust and stracciatella pugliese (italian cheese)

fish, dairy

Tagliata di tonno € 16

Mediterranean "Balfegò" red tuna served with vegetables sautéed in soy sauce

soy

Cotoletta € 12

Fried breaded chicken and french fries

gluten, egg

Fritti

Fritto misto € 19

Variety of fried fish: calamari (squid), shrimp, cuttlefish and artisan mayo

gluten, fish, crustacean, dairy, egg

Gran fritto dell'orto € 12

Fried vegetables in wheat crust

gluten

French fries € 5

may contain gluten

Salad

Mare e Orto € 13

Fresh salad, shrimp, grilled zucchini, tomato, mozzarella, herbs dressing

dairy, crustacean

Pollo € 12

Fresh salad, tomato, mozzarella, grilled chicken breast, caesar dressing

dairy



Cover (table service) 3 €

DALDOSSOMIRALAGO.IT



DAL DOSSO⁺
FOOD & ENTERTAINMENT

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

CLOE⁺
PIZZA SECONDO NATURA

MIRALAGO⁺
PIÙ A LAGO DI COSÌ

COPELIA⁺
LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO