

*Siamo lieti di accogliervi
presso il*

RISTORANTE MIRANDA

*Concedetevi il giusto tempo,
rilassatevi e godetevi una
piacevole esperienza*

*Sergio, Barbara e tutto lo staff
vi ringraziano*

Menù Signature

Un viaggio nei piatti che hanno segnato il nostro percorso



Coscia di Anatra confit, salsa pechinese,
morbido di patate ratte

Uovo pochè galline “Le selvagge” fritto, fonduta di Taleggio, asparagi e tartufo

Spaghettoni alla carbonara di lago
trota affumicata, pecorino e uova di trota

Lavarello, crema di patate, salsa al limone e polvere di capperi

Dessert

Euro 55,00

Confit duck leg, pekinese sauce, mashed potatoes

Fried poached egg, Taleggio cheese fondue, mushrooms and truffle

Spaghetti with lake carbonara sauce
smoked trout, pecorino cheese and trout eggs

Lavarello (white lake fish), potato cream, lemon sauce and caper powder

Dessert

Euro 55,00

Coperto 3,00 euro - Acqua 3,00 - Caffè 2,00

I menù sono serviti per l'intero tavolo
Menus are served for the entire table

Viaggio in Italia Attraverso i suoi mari



Polipo scottato, insalata riccia in diversa consistenza, salsa ai ricci di mare

Paccheri Mancini, crema di melanzane, calamari e pecorino stagionato

Pescato del giorno nella nostra miglior interpretazione

Dessert

Euro 55,00

Seared octopus, endive in different consistencies, sea-urchin sauce

Paccheri with cream of aubergine, baby squid and seasoned pecorino cheese

Fish of the day according to the chef's best interpretation

Dessert

Euro 55,00

Coperto 3,00 euro - Acqua 3,00 - Caffè 2,00

I menù sono serviti per l'intero tavolo
Menus are served for the entire table

Degustazione a mano libera dello chef



Un viaggio di sei portate all'interno della nostra carta,
un percorso dettato dallo chef alla scoperta dei piatti più creativi e contemporanei.

Euro 65,00

Our six courses menu,
An experience whereby the chef will introduce you
to the most creative and contemporary dishes.

Euro 65,00

Coperto 3,00 euro - Acqua 3,00 - Caffè 2,00

I menù sono serviti per l'intero tavolo
Menus are served for the entire table

Il menù alla carta

Antipasti

Calamaro, cotechino, crema di patate e pera
Squid, cotechino (sausage), potato cream and pear
Euro 20.00

Polipo scottato, insalata riccia in diversa consistenza, salsa ai ricci di mare
Seared octopus, endive in different consistencies, sea-urchin sauce
Euro 20.00

Carpaccio di controfiletto di agnello marinato, panbrioche,
salsa al cipollotto e frutti rossi
Carpaccio of marinated lamb, brioche bread, spring onion and red fruit sauce
Euro 18.00

Spiedini di maialino da latte laccato,
crema di topinambur e cavolo cappuccio
Suckling pig skewers, cream of Jerusalem artichoke and cabbage
Euro 18,00

Uovo pochè galline "Le selvagge" fritto, fonduta di Taleggio, asparagi e tartufo
Fried poached egg, Taleggio cheese fondue, asparagus and truffle
Euro 18.00

Grande pizzetta frita, culatello, burrata e pomodorini confit
Large fried "pizzetta", culatello ham, burrata and confit tomatoes
Euro 18.00

Primi Piatti

La parte croccante della lasagna:

Lasagnette con coniglio, crema di porri, Parmigiano Reggiano e tartufo

The crispy part of lasagna:

Lasagna with rabbit, leek cream, parmesan and truffle

Euro 20.00

Risottino Carnaroli Riserva San Massimo, mantecato al beurre blanc

con variazione di agone essiccato del Lago d'Iseo

Carnaroli Risotto, whipped with beurre blanc

with a variation of dried Lake Iseo whitefish

Euro 20.00

Paccheri con crema di melanzane, filangè di seppia e pecorino stagionato

Paccheri with cream of aubergine, squid and seasoned pecorino cheese

Euro 20.00

Ravioli cacio e pepe, pere e gambero rosso

Ravioli with pecorino cheese and pepper sauce, pear cream and red prawns

Euro 22.00

Secondi Piatti

Pescato del giorno nella nostra miglior interpretazione
Fish of the day according to the chef's best interpretation
Euro 26.00

Lavarello, crema di patate, salsa al limone e polvere di capperi
Whitefish, potato cream, lemon sauce and caper powder
Euro 24.00

Petto d'anatra, funghi shiitake, miso, e chutney all'arancia amara
Duck breast, shiitake mushrooms, miso, and bitter orange chutney
Euro 26.00

Bisonte americano da pascolo in tagliata con crema di carote
e mini hamburger con cipolla caramellata
American bison steak with creamed carrots
and mini burgers with caramelised onions
Euro 30,00

I grandi classici

Costata di manzo selezione grass fed con frollatura di 40 giorni servita
con verdure grigliate e patate arrosto. Pezzatura superiore al kg
Beef steak, grass fed selection with 40 days maturation,
served with grilled vegetables and roasted potatoes. Size greater than one kg
Euro 6,00 per etto

Vitello in doppia panatura croccante servito con misticanza e tartare
di pomodori al balsamico. Pezzatura circa 600gg
Veal with double breading, served with salad and tomato tartare,
with balsamic vinegar. Size of about 600 grams
Euro 45,00

Formaggi

Un'accurata selezione di formaggi con varie stagionature
e lavorazioni accompagnati da marmellate caserecce e miele
A careful selection of cheese, with homemade jams and honey

Piccola (small) Euro 10,00

Normale (normal size) Euro 20,00

Dessert

Tortino di zucca, mousse di cioccolato e caramello, crema inglese all'amaretto
Pumpkin tart, chocolate and caramel mousse, amaretto English cream

Euro 8,00

Eclair con namelacha alla nocciola e mousse di topinambur
Eclair with hazelnut namelaka and Jerusalem artichoke mousse

Euro 8,00

“Maritozzo” con crema pasticcera, panna montata e frutti rossi
“Maritozzo” with custard, whipped cream and red berries

Euro 8,00

Mont Blanc: mousse di castagne, meringa e marron glacè
chestnut mousse, meringue and marron glacè

Euro 8,00

Rum plantation xo 20 anni servito con selezione di cioccolati fondenti
Rum plantation xo 20 years served with selection of dark chocolates

Euro 15,00

In abbinamento: calice di Passito

Paired with: glass of Passito

da Euro 6,00 a Euro 10,00