



dal 1958



Nell'ormai lontano 1958, Antonio Coppola, uomo lungimirante e di grande tempra, affascinato dalla stupenda veduta di cui si poteva godere da quel luogo incantato, decise di giocarsi una carta e di aprire il suo bar a Via Petrarca, strada all'epoca quasi deserta che nasceva in quegli anni con le sue costruzioni residenziali e periferica rispetto al centro della città!

La sua fu una geniale intuizione, nacque così il "Miranapoli", un locale che divenne sempre più conosciuto e apprezzato in città e non solo, frequentatissimi da giovani, spettatore silenzioso della nascita di tanti incontri e tanti amori, complice l'atmosfera unica che il meraviglioso panorama del Golfo di Napoli regalava e regala tutt'ora!

La crescita del "Miranapoli" è continuata inarrestabile negli anni, con la collaborazione nel tempo con i figli di Antonio Coppola, e, successivamente, anche dei nipoti che con il loro valido supporto hanno consentito di apportare delle innovazioni sempre mirate ad offrire ai loro clienti migliore qualità e migliori servizi.

Oggi il "Miranapoli", rinnovato, è orgoglioso di poter mettere a disposizione della sua affezionata clientela un locale moderno, accogliente ed elegante, fiducioso di riscuotere sempre maggior consenso da parte del suo pubblico.



miranapoli1958



Miranapoli1958

#miranapoli

**TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE
I SEGUENTI ALLERGENI:**



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole,
noci comuni, noci di
acagiù, noci pecan,
anacardi e pistacchi.



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui
viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte,
gelato e creme varie.



SOIA

Prodotti derivati come:
latte di soia, spaghetti
di soia e simili.



GLUTINE

Cereali, grano, segale,
orzo, avena, farro,
kamut, inclusi ibridati
derivati.



**ANIDRIDE
SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto,
sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi
secchi, conserve, ecc.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che
le contengono come:
maionese, emulsionanti,
pasta all'uovo.

**VI PREGHIAMO DI COMUNICARE
EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE.**



Lo Spritz



Miranapoli	€ 13,50
Amara	€ 14,00
Amaro del Capo peperoncino	€ 12,50
Aperol	€ 12,00
Belvedere	€ 14,00
Campari	€ 12,50
Fiero	€ 12,00
Martini	€ 12,00
Passoa	€ 12,00
Gordon Pink	€ 14,00
Select	€ 12,00
Tanqueray Sevilla	€ 13,00
St. Germain	€ 14,00
Strega	€ 11,00
Cynar	€ 12,00

Con Champagne + € 13,00

Long Drinks

€13,00

Bellini

Succo di Pesca - Prosecco

Copacabana

Sciroppo di Fragole - Batida de Cocco
Succo di Pompelmo - Succo d'Ananas

Hugo

Sciroppo di Sambuco
Prosecco - Selz

Malibù Beach

Malibù - Sciroppo di Fragole
Succo d'Ananas

Martini Royal

Martini Rosè - Prosecco
Menta Fresca

Miami

Liquore di Pesca
Succo di Pompelmo - Granatina

Miranapoli Mule

Vodka - Liquore di Mela Verde - Ginger
Beer e Cubetti di Mela Fresca

Miami Ice Tea

Vodka - Rum Bianco - Gin -
Blu Curacao - Soda Lemon

Mimosa

Succo d'Arancia
Prosecco

Rossini

Succo di Fragola
Prosecco

Royal Drink

Cointreau
Succo d'Ananas - Granatina

Screwdriver

Vodka - Succo d'Arancia
Granatina

Tequila Sunrise

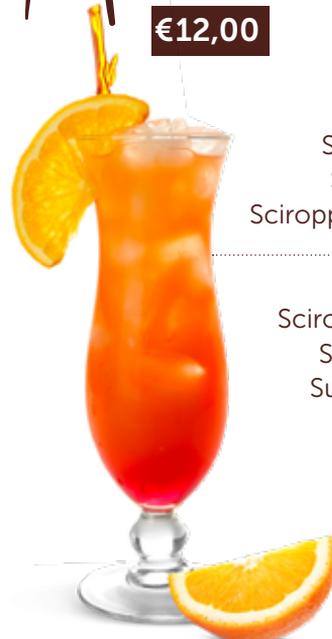
Tequila - Succo d'Arancia - Granatina

Tropical

Latte di Mandorla - Gin - Latte - Menta

Analcolici

€12,00



Capri

Succo d'Ananas
Succo di Pesca
Sciroppo di Granatina

Florida

Sciroppo di Fragole
Succo d'Arancia
Succo di Limone

Cocktail

€14,00

Black Russian

Vodka - Liquore al Caffè

Daiquiri

Rum - Sciroppo di Zucchero
Succo di Limone

Gin and It

Gin - Martini Rosso

Gin Tonic

- Tonica Fever Tree + € 2,00
- Gin Premium + € 2,00

Good Father

Scotch Whisky - Amaretto

Imperial

Vodka - Martini Dry
Martini Bianco - Bitter Campari

London Mule

Gin - Ginger Beer - Lime

Margarita

Tequila - Cointreau
Succo di Limone

Med Capiroska

Agrumi Pestati (limone - arancia -
pompelmo - lime) Zucchero di Canna
- Vodka

Miranapoli

Tequila - Rum Bianco - Succo d'Ananas
Sciroppo di Granatina

Moscow Mule

Vodka - Ginger Beer - Lime

Negroni

Gin - Martini Rosso
Bitter Campari

Red Rose

Red Bull - Vodka alla Fragola

White Lady

Gin - Cointreau
Succo di Limone

White Negroni

Gin - Vermouth Bianco -
Liquore di Sambuco

White Spider

Vodka - Liquore di Menta



CAMPARI

Daide Campari
MILANO

Drinks

Crodino XL

€ 7,50

Campari Soda

€ 7,50

Cocktails

Campari Americano

Campari,
Vermouth Bottega
Cinzano 1757 Rosso,
Seltz

€ 14,00

Campari Negroni

Campari,
Vermouth Bottega
Cinzano 1757 Rosso,
Gin Bulldog

€ 14,00

Spritz

Aperol Spritz

Aperol,
Prosecco,
Seltz

€ 12,00

Cynar Spritz

Cynar,
Prosecco,
Seltz

€ 12,00

Mondoro Hugo Spritz

Mondoro,
Prosecco,
Seltz

€ 12,00

Sarti Rosa Spritz

Sarti Rosa,
Prosecco,
Seltz

€ 13,00

Campari Spritz

Campari,
Prosecco,
Seltz

€ 12,50



Aperitivi



Aperitivi € 7,50

- Bitter San Pellegrino
- Aperol soda
- Cocktail San Pellegrino

Apertass € 8,50

Campari Soda € 7,50

Morositas € 9,00

Cedrata - Sciroppo di Fragola

Bibite



Ferrarelle Premium 0,5 lt € 3,50

Natia 0,5 lt € 3,50

Coca cola € 7,00

Fanta € 7,50

Chinotto € 7,00

The limone € 7,50

The pesca € 7,50

Sprite € 7,50

Redbull € 8,00

Schweppes € 7,50

Fever Tree € 8,00

Mediterranean/Indian/
Ginger Ale/Ginger Beer

“il 58”



*Nel 1958 il signor Antonio preparava,
con il pane all'olio cotto nel suo laboratorio, una "merenda"
con fiordilatte dei Monti Lattari e prosciutto di Parma, ingredienti,
per l'epoca, davvero preziosi.*

*Per mangiarlo ancora caldo, architetti, ingegneri ed operai,
che a via Petrarca, all'epoca via Panoramica,
costruivano il nuovo quartiere residenziale, facevano a gara.*

*Oggi dopo più di 60 anni con gli stessi ingredienti "semplici"
prepariamo il nostro "58".*

Snacks

Il "58" € 8,50

Prosciutto crudo di Parma
e fior di latte dei Monti Lattari

Croissant Rustico € 7,50

Pizzetta Margherita € 5,50

Pizzetta Parigina € 6,00

Rustici Mignon Misti € 6,00
6 Pezzi

Tagliere Misto Villani € 12,00

Panino Napoli € 4,50



Medaglione Crudo e Formaggio € 8,00

Saltimbocca € 8,00

- Prosciutto Cotto - Formaggio
- Salame e Formaggio

Toast € 7,50

Prosciutto Cotto - Formaggio

Tramezzino € 7,50

- Prosciutto cotto - Formaggio
- Tonno - Pomodoro

Alhambra Riserva Rossa € 9,00

Alhambra Riserva Bionda € 9,00

Beck's € 8,00

Bud € 8,00

Ceres € 8,00

Corona € 8,00

Heineken € 7,00

Nastro Azzurro € 7,00

Peroni Riserva Rossa € 8,50

Peroni Senza Glutine € 7,50

Peroni Cruda € 8,00

Tennent's € 8,00

Birra analcolica € 7,00

Birre



Panini

Vesuvio

€ 12,00

Hamburger di scottona
marchigiana, bacon, cheddar



Faito

€ 12,50

Hamburger di scottona
marchigiana, prosciutto cotto e
sottiletta

Campanella

€ 12,50

Hamburger di scottona
marchigiana, provola e pomodoro





Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
Aglianico del Taburno Cantine Iannella - Vol. 14°	€ 7,50	€ 35,00
Aglianico frizzante Cantine Iannella - Vol. 14°	€ 7,50	€ 35,00
Amarone Costasera Cantine Masi - Vol. 15%	€ 13,00	€ 60,00
Clos des Brusquieres Chateauneuf du Pape - Vol. 15,5°		€ 65,00
Lavignone (Barbera D'Asti DOCG) Cantine Pico Maccario - Vol. 14,5°	€ 8,50	€ 40,00
Otello (Lambrusco) Cantine Ceci - Vol. 11°	€ 7,50	€ 35,00
Piedirosso Cantine Iannella - Vol. 13°	€ 7,50	€ 35,00
Pinot Nero Kellerei Bozen - Vol. 13°	€ 9,00	€ 48,00
Pinot Nero Louis Scherb & Fils Alsace - Vol. 14°		€ 48,00
Taurasi Cantina Benito Ferrara Vigna Quattro Confini - Vol. 13,5°	€ 8,50	€ 45,00
Terre Verdiane (Lambrusco) Cantine Ceci - Vol. 8,5°	€ 7,50	€ 35,00
Tre Roveri (Nizza DOCG) Cantine Pico Maccario - Vol. 14,5°	€ 8,00	€ 40,00
8 Uve (Gagnano DOC o Lettere DOC) Cantine Salvatore Martusciello - Vol. 11,5°		€ 35,00

Passo Doble

(Masi) 14%

€ 35,00

Bonacosta Valpolicella

(Masi) 12%

€ 30,00

Barolo Serralunga D'Alba

(Pico Maccario) 14.5%

€ 68,00

Barbaresco

(Pico Maccario) 14%

€ 48,00

Brolo Campofiorin Nectar Angelorum

(Masi) 13%

€ 44,00





Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
Chardonnay Kellerei Bozen - Vol. 13°	€ 7,50	€ 40,00
Fresco Masi Verona IGT Bianco - Vol. 12,3°	€ 7,00	€ 35,00
Coda di Volpe Cantine Iannella - Vol. 13°	€ 7,50	€ 38,00
Dolce Vita (Moscato d'Asti) Cantine Pico Maccario - Vol. 5°	€ 7,50	€ 38,00
Fiano di Avellino Cantina Iannella - Vol. 13°	€ 8,00	€ 40,00
Falanghina del Sannio Cantina Iannella - Vol. 13°	€ 7,50	€ 35,00
Gewürztraminer Ceslar Kellerei Bozen - Vol. 15°	€ 8,50	€ 45,00
Greco di Tufo Cantina Iannella - Vol. 13°	€ 7,50	€ 35,00
Margaret River (Sauvignon Blanc) Cantine Cape Mantelle (Australia) - Vol. 12,3°	€ 9,00	€ 45,00

Vini Bianchi

Calice Bottiglia

Pouilly Fumé

Pierre Marchand & Fils - Vol. 12,5°

€ 40,00

Riesling Trocken Apotheke

Clüsserath-Weiler - Vol. 11,5°

€ 40,00

Riesling Alsace Grand Cru

Louis Scherb & Fils - Vol. 13°

€ 45,00

Sancerre Blanc Clos Du Roy

Vignoble D auny - vol 13,5%

€ 50,00

Vita (Monferrato DOC)

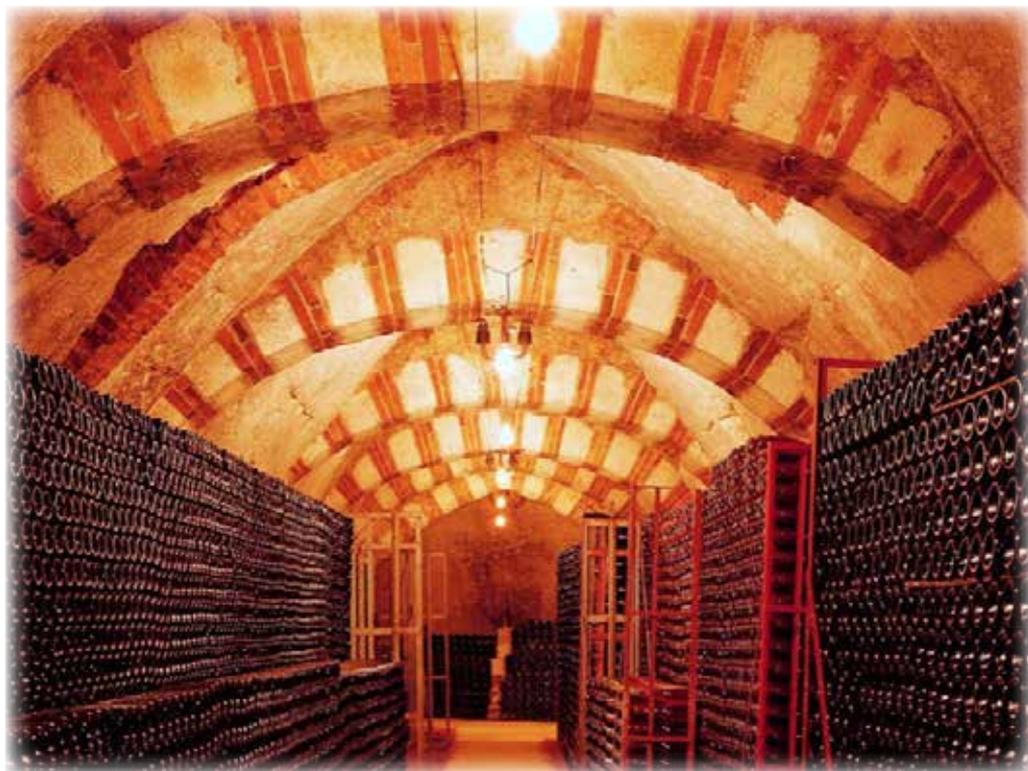
Cantine Pico Maccario - Vol. 14°

€ 7,50 € 40,00

Petit Chablis

domaine soupe - Vol. 12,5°

€ 45,00





Vini Rosati

	Calice	Bottiglia
Lavignone (Piemonte DOC) Cantine Pico Maccario - Vol. 13°	€ 7,50	€ 40,00
Sancerre Pynoz Vignoble Dauny - Vol. 14°		€ 40,00
		€ 95,00

Spumanti



	Calice	Bottiglia
Piemonte DOC "Rosato" Brut Cantine Pico Maccario	€ 8,50	€ 45,00
Berlucchi		€ 75,00
Brachetto d'Acqui		€ 50,00
Ca del Bosco		€ 85,00
Elèm Special Edition	€ 8,50	€ 60,00
Ferrari		€ 75,00
Sant'Orsola Millesimato	€ 7,00	€ 50,00

Champagne



Grande Réserve Brut // Champagne Barnaut Grand Cru	€ 115,00
Expression Chardonnay - Extra Brut // Champagne Gonet Sulcova	€ 95,00
Boizel Rosè	€ 110,00
Boizel Brut Reserve	€ 95,00
Larmandier Pere & Fils Blanc de Blanc n.1 Brut Premier Cru	€ 95,00
J. Lassalle Rosè Brut Premier Cru	€ 110,00
Michel Nicaise Tradition Brut Grand Cru	€ 110,00
Michel Nicaise Rosè Brut Grand Cru	€ 115,00
Moët & Chandon Ice Rosè	€ 180,00
Moët & Chandon Ice	€ 160,00
Moët & Chandon Reserve Imperial	€ 96,00
Ruinart Brut	€ 130,00
Veuve Clicquot Cuvée Saint - Petersburg	€ 120,00
Dom Perignon Vintage	€ 470,00

Liquori

Esteri € 11,00

Esteri Riserva € 13,00

Nazionali € 10,00

Rum Riserva € 13,00/€ 25,00

Whiskies € 12,00

Whiskies Riserva o Cognac € 14,00

Amari € 8,50

Amari Riserva € 9,50



Caffetteria

Caffè	€ 3,50
Caffè freddo	€ 5,00
Caffè freddo con panna	€ 6,50
Caffè brasiliano	€ 5,00
Caffè alla nocciola	€ 5,00
Caffè alla nutella	€ 6,00
Caffè frappeggiato	€ 6,00
Caffè del nonno	€ 6,50
Caffè con panna	€ 6,50
Caffè Kinder	€ 7,00



Cappuccino	€ 4,50
Ginseng	€ 4,50
Latte	€ 4,00
Thè Damman	€ 7,00
Camomilla Damman	€ 6,50
Cioccolata calda	€ 7,50
Cioccolata calda con panna	€ 8,50
Cioccolata corretta strega - rum - galliano	€ 8,50

Colazione

Cornetto Vuoto € 3,50

Cornetto farcito € 3,50

nutella - cioccolato bianco - cioccolato
marmellata di fragole - ciliegie - albicocche

Cornetto vegano € 4,00

Cornetto Senza Glutine € 4,50

Brioche € 3,50

Brioche farcita € 4,50

nutella - cioccolato bianco
marmellata di fragole - ciliegie - albicocche

Graffe € 3,50

Mignon cornetto - brioche - graffa € 2,00

Pasticcino Leccese € 3,50

Muffin al Cioccolato € 4,00



Pasticceria

Sfogliata riccia o frolla	€ 5,00
Babà maxi al rum	€ 7,00
Babà con gelato o frutta	€ 9,50
Baba al Limoncello	€ 8,50
Caprese	€ 7,50
Caprese con gelato	€ 9,50
Torte al taglio	€ 7,50
Pasta di mandorle 5 pezzi	€ 7,50





Spremute

- Arancia
- Pompelmo
- Limone

€7,00

Frutta fresca

Macedonia	€ 9,50
Macedonia con gelato	€ 14,00
Fragole	€ 9,50
Ananas con gelato	€ 12,00
Cantalupo con gelato	€ 12,00
Banana spilt	€ 12,00
Banana - gelato alla vaniglia panna - cioccolato fuso	

Aggiunta panna € 2,00



Centrifughe

€9,00

Frutta

Melone - Ananas - Mela - Kiwi - Arancia
Limone - Anguria - Uva - Frutta mista

Verdure

Sedano - Cetriolo - Finocchio - Carote
Zenzero - Verdure miste



Frullati

Frutta a scelta

Ananas - Anguria - Banana - Kiwi
Mela - Melone - Pera - Pesca

€9,00

Aggiunta panna € 2,00



Coppe Speciali

€12,00

Caffè Liegeois

Vaniglia - Caffè - Panna - Caffè Caldo

Cialda Delizia

Vaniglia - Tranci di Babà - Limoncello - Panna

Cialda Mediterranea

Banana - Pistacchio - Fragola - Frutta Fresca - Panna

Cialda Miranapoli

Gelato di Frutta - Frutta Fresca - Panna

Cialda Moka

Caffè - Panna - Torta Tiramisù

Cialdone Caprese

Nocciola - Cioccolata - Tranci di Caprese - Panna

Fragola Melba

Vaniglia - Fragola - Panna - Fragole



Yogurt

A scelta con

€ 8,00

Frutti di Bosco
frutta secca
Nutella
Fragola
Menta
Miele

Frutta fresca

€ 8,50

Frappe

€8,50

Gusti a scelta

Banana	Fragola
Caffè	Melone
Cioccolato	Pistacchio
Cocco	Stracciatella
Kinder	Vaniglia
Oreo	Nocciola
Nutella	



Aggiunta panna € 2,00



Gelateria

Affogati	€ 10,00
Babà con gelato o frutta	€ 10,00
Brioche con gelato	€ 9,50
Gelato in Cialda alle Creme	€ 9,50
Vaniglia - Nocciola - Caffè - Stracciatella - Bacio Pistacchio - Kinder - Cioccolato - Nutella - Cioccolato fondente	
Gelato in Cialda alla Frutta	€ 9,50
Cocco - Fragola - Banana - Limone Melone - Delizia al Limone	
Granita di Caffè	€ 7,00
Granita al Limone	€ 7,00
Mangia e Bevi	€ 13,00
Gelato a Scelta - Frutta Fresca - Succo di Frutta	
Secchiello	€ 5,00

Aggiunta panna € 2,00

Desserts



€7,50



Bavarese Arancia

Morbido pan di spagna alla vaniglia con cuore al pralinato bianco e cioccolato fondente, rifinito con cremoso al pistacchio.

Bavarese alla Nocciola

Crema bavarese alle nocciole con ripieno di wafer pralinato alle nocciole



Carezza di Mandorle e Amarene

Cupola di cioccolato croccante, crema alle mandorle e mousse al cioccolato fondente farcita con gelatina di amarene

Chicco

Streusel al caffè e cacao con mousse al cioccolato al latte Bahibè, caffè Illy e "Concerto d'erbe"



Cuore di Velluto

Mousse di cioccolato al latte Tanariva, gelatina di lampone e biscotto alle mandorle e cacao



Delizia al Limone Amalfitano

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa con bucce di limone e ricoperto con una salsa con bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P.

Fragolata

Pan di Spagna, crema bavarese alla vaniglia delle isole Bourbon farcita con



Cheese Cake

Il dolce nazionale americano a base di formaggio e frutti di bosco

Oro Puro

Mousse al cioccolato fondente 70% con interno di gelée di mandarino e mela



Ricotta, Pere e Cioccolato

La famosa "Ricotta e pere" in versione mono-porzione con l'aggiunta di una nobile mousse al cioccolato fondente 70%

Tiramisù Clasico

Crema al mascarpone fresco di mia produzione, biscotto savoiardo imbevuto di caffè espresso



Desserts

€ 7,50

Gay-Odin

dal 1894

CIOCCOLATO ARTIGIANALE



Tartufo Foresta



Tartufo Ghianda



CARTA DEI TÈ

€7,00

TÈ VERDI

Earl Grey Vert Calabria – 3/4 min

Tè verde profumato con olii essenziali di bergamotto.

Miss Dammann – 3 / 4 min

Miscela di tè verdi e zenzero con sentori di limone e frutto della passione.

TÈ NERI

Breakfast – 4/5 min

Tè neri prveniente da Sri Lanka e India per una bevanda tonificante.

Darjeeling – 4/5 min.

Tè indiano, leggero e delicato, dalle note vegetali e di mandorla.

4 Frutti Rossi – 4/5 min.

Tè nero con sentori di ribes, lampone, fragola e ciliegia.

Vanille – 4/5 min

Tè nero profumato dal gusto rotondo e goloso di vaniglia.

TISANE

Tisane du Berger – 6 min

Verbena, tiglio, menta piperita, fiori di arancio e citronella.

Camomilla – 6 min

Infuso dal sapore dolce e fruttato che richiama l'ananas.

CARCADET

Carcadet de Provence – 6 min

Miscela al gusto di albicocca e pesca con fiori di bisco, pezzi di mela, petali di rosa e scorze di arancia.



CARTA DEI TÈ

€7,00

TÈ VERDI

Bali – 3/4 min

Tè verde al gelsomino aromatizzato al litchi, pompelmo, pesca di vigna.

Touareg – 3 min

Miscela di tè verde e foglie di menta con aroma naturale di menta.

Jasmin – 3 / 4 min

Tè verde corposo e bilanciato dalla delicata dolcezza dei fiori di gelsomino.

Miss Dammann – 3 / 4 min

Miscela di tè verdi e zenzero con sentori di limone e frutto della passione.

Sencha Fukuyu – 3 / 4 min

Tè verde giapponese rinfrescante, con note vegetali e aromi fruttati.

TÈ BIANCHI

Thé Blanc Passion de fleurs – 4/6 min

Tè bianco aromatizzato all'albicocca, frutto della passione e olio essenziale di rosa.

TÈ OOLONG

Jardin du Luxemburg – 4 min.

Tè Oolong combinato con biancospino, aloe vera, rosa, gelsomino per un tè elegante e seducente.

Oolong Caramel au Beurre Salé – 4/5 min

Tè Oolong aromatizzato al caramello salato.

Weekend a Paris – 4 / 5 min

Tè Oolong leggermente ossidato con note floreali e fruttate. Bouquet aromatico che unisce la delicatezza dei fiori, mandorla e boccioli di rosa.

TÈ NERI

Smokey Lapsang – 4/5 min

Tè nero aromatizzato, ispirato ai tè affumicati cinesi.

Paul & Virginie – 4/5 min.

Tè nero fruttato: questa miscela combina deliziosi aromi di lampone, fragola, ciliegia, vaniglia e caramello.

Coquelicot Gourmand – 4/5 min.

Miscela di tè neri combinati con petali di fiori, aroma di papavero, biscotto e pasta di mandorle.

Caramel Toffee – 4/5 min

Miscela di tè neri con note intense di caramello.

Jardin bleu – 3 1/4 min

Tè nero al rabarbaro, fragolina di bosco e fragola.

ROOIBOS

Rooibos Citrus – 4/5 min

Rooibos Cederberg con oli essenziali di agrumi arricchiti da una punta di cola.

TISANE

Tisane du Berger – 6 min

Verbena, tiglio, menta piperita, fiori di arancio e citronella.

Tisane du Roy – 6 min

Cocktail che unisce scorze di arancia dolce e di bergamotto, citronella, foglie di ribes nero e fiori d'arancio.

CARCADET

Carcadet Nuit d'Etè – 6 mn

Miscela al gusto di frutti rossi con fiori di ibisco, pezzi di mela e petali di rosa.





miranapoli1958



Miranapoli1958

#miranapoli

Napoli