



menù

Sempre imitati...ma mai eguagliati...  
diffidate dalle imitazioni  
abbiamo un unico ristorante in Via Ettore Ponti, 53

# Allergeni presenti



Arachidi



Cereali che  
contengono glutine



Crostacei



Anidride  
solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta  
a guscio



Pesce



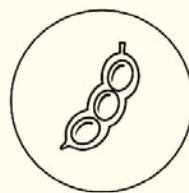
Sedano



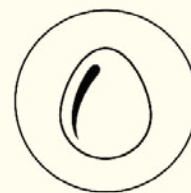
Semi di  
sesamo



Senape



Soia



Uova

**\* prodotto che per motivi stagionali o di reperibilità potrebbe essere di origine surgelata**

LE IMMAGINI INSERITE SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

*Il pesce somministrato crudo all'interno del nostro ristorante viene preventivamente abbattuto a -20° C per 24 ore come previsto dal Reg. CE 853/04*

**coperto/cover € 2,50**

# ANTIPASTI di terra

land appetizers

Bruschetta a piacere  
*bruschetta at choice*

€ 3,50



Prosciutto crudo di Parma  
*parma raw ham*

€ 10,00

Bufala e pomodorini  
*buffalo mozzarella and cherry tomatoes*

€ 10,00



Affettati misti  
*mixed cold cuts*

€ 10,00

Bresaola rucola e grana  
*bresaola (dry meat), rockets and parmesan*

€ 10,00



Gnocco fritto con affettati misti  
*fried dumpling with mixed cold cuts*

€ 12,00



Fritto di fiori di zucca e mozzarella  
*fried zucchini flowers with mozzarella*

€ 10,00



Formaggi misti con miele  
*mixed cheeses with honey*

€ 12,00



Gnocco fritto con culatello e burratina  
*fried dumpling with culatello and burratina*

€ 15,00



Antipasto Smeraldo (per 2 persone)

€ 25,00



bruschette al pomodoro, fiori di zucca, gnocco fritto con affettati, bufala e pomodorini  
*tomato bruschetta, fried zucchini flowers, fried dumpling with mixed cold cuts, buffalo mozzarella with cherry tomatoes (for 2 people)*

ALLERGENI PRESENTI



# ANTIPASTI di mare

sea appetizers

Mare caldo\*  
*hot seafood*

€ 13,50

Polpo con patate\*  
*octopus with potatoes*

€ 13,50

Cocktail di gamberi\*  
*shrimps cocktail*

€ 9,00

Misto affumicato di pesce  
*mixed smoked fish*

€ 13,00

Impepata o zuppa di cozze  
*mussel soutè or mussel soup*

€ 10,00

Bis marinato di salmone e alici su letto di rucola  
*marinated salmon and anchovies on rocket*

€ 10,00

Insalata alla catalana\* (Polpo, calamari e gamberi)  
*catalana salad (octopus, squid, shrimps)*

€ 13,00

Misto di pesce\* (per 1 persona)  
*mix fish (for 1 person)*

€ 18,00

Misto di pesce\* (per 2 persone)  
*mix fish (for 2 people)*

€ 32,00

Misto gratinato "Allo Smeraldo" (scamponi, gamberoni, capesante)  
*mixed graten "allo Smeraldo" (scampi, prawns, scallops)*

€ 15,00

Capesante gratinate  
*scallops au gratin*

cad. € 3,00



ALLERGENI PRESENTI





# CRUDITÉS DI PESCE

fish crudités

Ostriche al limone  
*oysters with lemon (each)*

cad. € 3,00

Scampi e gamberi rossi nostrani  
*italian scampi and red shrimps*

€ 14,00

Tris di tartare agli agrumi

salmone, spada, tonno con arancia, limone, finocchi e pepe rosa

*tartare with citrus (salmon, swordfish, tuna with orange, lemon, fennels and pink pepper)*

€ 16,00

Plateau de crudité (per 1 persona)  
*plateau de crudité (for 1 person)*

€ 20,00

Plateau de crudité (per 2 persone)  
*plateau de crudité (for 2 people)*

€ 40,00

# CARPACCI di mare

sea carpaccio

Carpaccio di tonno con songino e agrumi  
*tuna carpaccio with songino and citrus fruits*

€ 10,00

Carpaccio di salmone con passion fruit  
*salmon carpaccio with passion fruit*

€ 12,00

Carpaccio di spada fumè (spada affumicato, provola affumicata, rucola)  
*smoked carpaccio of swordfish (smokes swordfish smoked provola, rockets)*

€ 12,00

ALLERGENI PRESENTI



# PRIMI di terra

first dish of land

Risotto alla milanese <i>milanese rice (rice with saffron)</i>	€ 9,00
Risotto con asparagi e zafferano mantecato allo stracchino <i>rice with asparagus and saffron with stracchino cheese</i>	€ 13,00
Penne speck, zucchini e zafferano <i>penne speck, zucchini and saffron</i>	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara <i>spaghetti alla carbonara (bacon and eggs)</i>	€ 10,00
Bucatini all'amatriciana <i>bucatini all'amatriciana (bacon and tomato sauce)</i>	€ 10,00
Tagliatelle al fiocco (salsiccia e porcini) <i>tagliatelle with sausage and porcini mushroom</i>	€ 12,00
Risotto al funghi porcini con taleggio <i>rice with porcini mushroom and taleggio</i>	€ 10,00
Gnocchi alla sorrentina con bufala <i>dumpling "sorrento style" with buffalo mozzarella</i>	€ 10,00
Tagliolini speck e fiori di zucca <i>tagliolini speck and zucchini flowers</i>	€ 10,00
Ravioli di carne con radicchio, zola e granella di noci <i>ravioli with meat, chicory, gorgonzola and flakes walnuts</i>	€ 12,00
Gnocchi con gorgonzola e granella di pistacchio <i>dumpling with gorgonzola and pistachi flakes</i>	€ 12,00



ALLERGENI PRESENTI





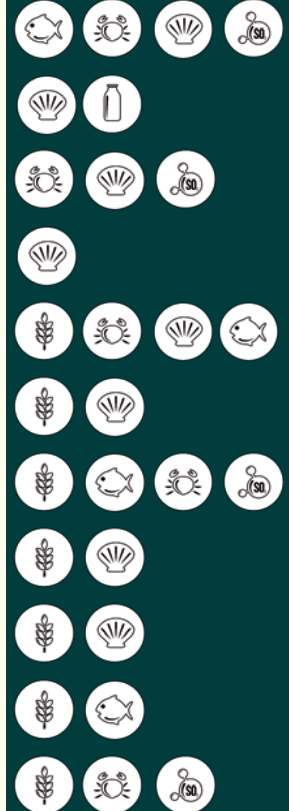
# PRIMI di mare

first dish of sea

Risotto ai frutti di mare* <i>rice with seafood</i>	€ 14,00
Risotto al nero di seppia, straccialella e scorza di limone <i>rice with cuttlefish ink, straccialella and lemon zest</i>	€ 15,00
Risotto carciofi, coda di scampi, gamberi, pomodorini* <i>rice with artichokes, scampi tail, shrimps and cherry tomatoes</i>	€ 14,00
Risotto capesante e fiori di zucca mantecato alla burrata <i>rice scallops and zucchini flowers with burrata</i>	€ 13,50
Spaghetti allo scoglio <i>spaghetti with seafood</i>	€ 14,50
Spaghetti alle vongole veraci <i>spaghetti with clams</i>	€ 14,00
Tagliatelle allo Smeraldo (spada, zucchine, gamberi, pomodorini) <i>tagliatelle with swordfish, zucchini, shrimps and cherry tomatoes</i>	€ 14,00
Pappardelle vongole e zafferano <i>pappardelle clams and saffron</i>	€ 14,50
Penne alla tarantina (cozze e vongole) <i>penne mussels and clams</i>	€ 14,00
Tagliolini al salmone <i>tagliolini with salmon</i>	€ 10,00
Paccheri granchio, gamberoni, gamberetti e pomodorini* <i>paccheri with crab, prawns, shrimps and cherry tomatoes</i>	€ 17,00



ALLERGENI PRESENTI



# PRIMI di mare

first dish of sea

Fettuccine scampi, gamberi, pomodorini\*  
*Fettuccine scampi, shrimps and cherry tomatoes*

€ 14,50

Linguine sottocoperta  
*linguine with pasta under-cover*

€ 16,00

Linguine all'astice  
*linguine with lobster*

€ 17,50

Paccheri all'astice e granchio (per 2 persone)  
*paccheri with lobster and crab (for 2 persons)*

€ 35,00

Linguine super (astice e frutti di mare)  
*linguine lobster and seafood*

€ 20,00

Garganelli con gamberetti, zucchini, zafferano  
*garganelli with shrimps, zucchini and saffron*

€ 13,00



ALLERGENI PRESENTI





## SECONDI di terra

main dish of land

Gran misto di carne alla griglia <i>grilled great mix of grilled meat</i>	€ 17,00
Chateaubriand con porcini e chips di patate <i>chateaubriand with porcini mushrooms and potato chips</i>	€ 17,00
Cotoletta di vitello alla milanese <i>milanese cutlet (wiener schnitzel)</i>	€ 15,00
Cotoletta di vitello alla primavera <i>veal cutlet "primavera style"</i>	€ 16,00
Costata alla griglia <i>grilled beef steak</i>	€ 17,00
Costata all'antica <i>beef steak "all'antica"</i>	€ 17,00
Filetto di manzo alla griglia <i>grilled beef fillet</i>	€ 17,50
Filetto di manzo al pepe verde <i>beef fillet with green pepper</i>	€ 18,50
Filetto di Scottona steccato (pancetta, panna, rosmarino) <i>beef fillet of Scottona "steccato" (bacon, cream, rosemary)</i>	€ 18,50
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>beef tagliata with rocket and parmesan</i>	€ 14,50
Tagliata alla Robespierre (zucchine julienne, olive taggiasche, rosmarino) <i>tagliata "robespierre" (julienne zucchini, olives taggiasche, rosemary)</i>	€ 15,00
Tartare di manzo con salsa Worcester <i>beef tartare with worcester sauce</i>	€ 17,00
Fiorentina alla griglia (per 2 persone) <i>grilled fiorentina (T-bone) (for 2 people)</i>	€ 38,00



ALLERGENI PRESENTI



# SECONDI di mare

main dish of sea

Gran fritto misto di pesce* <i>great mix of fried fish</i>	€ 17,00
Branzino o orata alla griglia <i>sea bass or sea bream grilled</i>	€ 13,00
Branzino al sale <i>sea bass cooked in salt</i>	€ 13,00
Filetto di branzino gratinato in crosta di parmigiano e patate <i>Sea bass fillet au gratin in parmesan crust and potatoes</i>	€ 14,00
Filetto di orata alla siciliana <i>sea bream fillet "sicily style"</i>	€ 15,00
Trancio di spada alla griglia con verdure* <i>grilled sword fish steak with vegetables</i>	€ 15,00
Trancio di spada alla mediterranea* (gamberi, porcini, patate, olive taggiasche)* <i>sword fish with shrimp, porcini, potatoes, taggiasche olives</i>	€ 17,00
Fritto di calamari* <i>fried squids</i>	€ 15,00
Scampi e gamberoni alla griglia* <i>grilled scampi and prawns</i>	€ 14,00
Astice alla catalana <i>lobster catalana style</i>	€ 17,00
Gamberoni alla vodka* <i>prawn with vodka</i>	€ 15,00
Zuppa di pesce* <i>fish soup</i>	€ 17,00
Gran misto di pesce alla griglia* <i>great mix of grilled fish</i>	€ 17,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio su letto di songino <i>Tuna steak in pistachio crust on a bed of songino</i>	€ 18,00



ALLERGENI PRESENTI





# CONTORNI

side dish

Insalata mista o verde  
*mixed salad or green salad*

€ 4,00

Verdura alla griglia  
*grilled vegetables*

€ 5,00

Patate prezzemolate  
*parsley potatoes*

€ 4,00

Patatine fritte  
*french fries (chips)*

€ 4,00

Patate sauté  
*sauté potatoes*

€ 4,00

Patate al forno  
*baked potatoes*

€ 4,00

Spinaci a piacere  
*spinach at choice*

€ 5,00

Carpaccio di finocchi  
*fennel carpaccio*

€ 4,00



ALLERGENI PRESENTI





# INSALATE

salads

**Insalata tutti i mari**  
polpo, patate, gamberetti, tonno  
*octopuss, potatoes, shrimps, tuna*

€ 12,00

**Insalata rustica**  
insalata, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, scaglie di grana, pomodorini  
*salad, grilled chicken breast, boiled egg, parmesan flakes, tomatoes*

€ 12,00

**Insalata fantasia**  
insalata mista, 2 uova sode, bresaola, carote, pomodorini, scaglie di grana  
*moxed salad, 2 boiled eggs, bresaola, carrots, tomatoes, parmesan flakes*

€ 12,00

**Insalata greca**  
pomodoro, cetrioli, cipolla rossa, feta, olive taggiasche  
*tomatoes, cucumbers, red onion, feta, taggiasche olives*

€ 12,00

**Insalata Imperiale**  
songino, pomodorini, gamberetti, avocado, polpa di granchio  
*songino salad, cherry tomatoes, shrimps, avocado, crabmeat*

€ 12,00

**Insalata Smeraldo**  
insalata verde, rucola, trevisana, mais, salsa rosa, gamberetti, surimi, pomodorini  
*green salad, rocket, chicory, corn, cocktail sauce, shrimps, surimi, tomatoes*

€ 12,00



ALLERGENI PRESENTI



# BEVANDE

drinks

Acqua (naturale o frizzante) 75 cl <i>Water (natural or sparkling) 75 cl</i>	€ 2,50
Coca Cola lattina 33 cl <i>Coca Cola can 33 cl</i>	€ 2,50
Coca Zero lattina 33 cl <i>Coca Zero can 33 cl</i>	€ 2,50
Fanta lattina 33 cl <i>Fanta can 33 cl</i>	€ 2,50
Sprite lattina 33 cl <i>Sprite can 33 cl</i>	€ 2,50
Chinotto lattina 33 cl <i>Chinotto can 33 cl</i>	€ 2,50
Lemonsoda lattina 33 cl <i>Lemonsoda can 33 cl</i>	€ 2,50
The limone o pesca lattina 33 cl <i>The (lemon or peach) can 33 cl</i>	€ 2,50



## BIRRA ALLA SPINA

**MENABREA**

draft beers

Birra alla spina bionda piccola <i>draft beer blonde - small</i>	€ 3,00
Birra alla spina bionda media <i>draft beer blonde - medium</i>	€ 4,50

## BIRRA IN BOTTIGLIA

bottled beers

Birra bott. 33 cl (ceres corona) <i>bottled beer 33 cl (ceres or corona)</i>	€ 4,00
Birra bott. 33 cl (beck's tennent's) <i>bottled beer 33 cl (beck's or tennent's)</i>	€ 4,00
Birra Rossa bott. 33 cl <i>bottled red beer 33 cl</i>	€ 4,00
Birra Heineken bott 66 cl <i>heineken beer bottle 66 cl</i>	€ 4,00
Birra Moretti bott 66 cl <i>moretti beer bottle 66 cl</i>	€ 4,00





# VINO DELLA CASA

wine in carafe

Bianco o rosso 1 litro <i>white or red wine in carafe - 1 liter</i>	€ 10,00
Bianco o rosso 1/2 litro <i>white or red wine in carafe - 1/2 liter</i>	€ 5,50
Bianco o rosso 1/4 litro <i>white or red wine in carafe - 1/4 liter</i>	€ 3,50

# VINI ROSSI

red wines

Bonarda D.O.C. Gazzotti	€ 16,00
Gutturnio Val Tidone D.O.C. Gazzotti	€ 18,00
Cabernet I.G.T. Albertini	€ 18,00
Rosato del Garda D.O.C. Albertini	€ 18,00
Refosco D.O.C. Zorutti	€ 20,00
Schioppettino D.O.C. Zorutti	€ 20,00
Dolcetto d'Alba D.O.C. Baracco	€ 20,00
Barbera d'Alba D.O.C. Baracco	€ 20,00
Roero D.O.C. Baracco	€ 20,00
Chianti D.O.C.G. Poggio Salvi	€ 20,00
Cannonau D.O.C. Pala	€ 20,00
Nero d'Avola D.O.C. Pellegrino	€ 20,00
Morellino di Scansiano	€ 20,00
Il Bruciato di Bolghieri Antinori	€ 40,00
Rosso di Montalcino D.O.C. Col D'orcìa	€ 35,00
Brunello D.O.C.G. Col D'orcìa	€ 80,00
Tignanello Antinori	€ 80,00
Amarone D.O.C.G. Albertini	€ 80,00
Brunello D.O.C.G. Biondi Santi	€ 140,00

“ *Et però credo che molta felicità  
sia agli uomini  
che nascono dove si trovano  
i buoni vini*

*Leonardo da Vinci  
(1452 - 1519)* ”

# VINI BIANCHI

white wines

Pinot nero vinificato bianco Gazzotti	€ 16,50
Pinot grigio I.G.T. Albertini	€ 16,50
Soave D.O.C. Albertini	€ 16,50
Chardonnay frizzante D.O.C. Albertini	€ 16,50
Ribolla gialla D.O.C. Zorutti	€ 20,00
Gavi D.O.C.	€ 20,00
Arneis D.O.C.G. Baracco	€ 20,00
Sauvignon D.O.C. Jermann	€ 30,00
Ribolla gialla D.O.C. Jermann	€ 30,00
Pinot grigio D.O.C. Jermann	€ 30,00
Blangé D.O.C. Ceretto	€ 30,00
Greco di tufo D.O.C. Montesole	€ 20,00
Falanghina D.O.C. Montesole	€ 18,00
Fiano d'Avellino D.O.C.G. Montesole	€ 25,00
Pecorino D.O.C. Umana Ronchi	€ 20,00
Vermentino D.O.C. Pala	€ 20,00
Inzolia I.G.T. Pellegrino	€ 20,00
Vintage tunina D.O.C. Jermann	€ 70,00





## VINI - bottiglie da 0,375 cl

wines - bottles 0,375 cl

Falanghina (bianco/white) Montesele	€ 10,00
Greco di tufo (bianco/white) Montesele	€ 10,00
Cabernet (rosso/red) Albertini	€ 10,00
Chianti (rosso/red) Poggio Salvi	€ 10,00

## SPUMANTI

sparkling wines

Prosecco Treviso "Gallie" Astoria	€ 20,00
Prosecco Valdobbiadene "Corberie" Astoria	€ 25,00
Franciacorta Brut Uberti	€ 40,00
Bellavista Brut Franciacorta	€ 40,00

## CHAMPAGNE

champagne

Roederer Premiere	€ 65,00
Bollinger	€ 80,00
Roederer Crystal	€ 300,00



“ *Bevendo  
gli uomini  
migliorano :  
vincono le cause,  
sono felici  
e sostengono gli amici.*

*Aristofane  
(450 ac - 388 ac)* ”



## VINI DA DESSERT

dessert wines

Moscato siciliano Pellegrino	€ 20,00
Moscato d'Asti Ceretto	€ 25,00
Passito di Pantelleria Pellegrino	€ 40,00

# CAFFETTERIA

---

	coffee
Caffè <i>coffee</i>	€ 1,00
Caffè corretto <i>coffee with liquor</i>	€ 1,50
Caffè decaffeinato <i>decaffeinated coffee</i>	€ 1,50
Caffè d'orzo (tazza piccola) <i>barley coffee (small cup)</i>	€ 1,50
Caffè d'orzo (tazza grande) <i>barley coffee (big cup)</i>	€ 2,00
Caffè ginseng (tazza piccola) <i>ginseng coffee (small cup)</i>	€ 2,00
Caffè ginseng (tazza grande) <i>ginseng coffee (big cup)</i>	€ 2,50



# LIQUORI

---

	liquors
Amaro <i>bitter liquor</i>	€ 3,00
Grappa <i>grappa</i>	€ 3,50
Whisky <i>whisky</i>	€ 4,00
Limoncello <i>limoncello</i>	€ 3,00
Mirto <i>mirto</i>	€ 3,00
Liquori nazionali <i>national liqueurs</i>	€ 3,00
Liquori esteri <i>foreign liqueurs</i>	€ 4,00





# DESSERT

dessert

Dolci della casa  
*cakes of the house*

€ 4,50

Frutta fresca di stagione  
*fresh fruit of the season*

€ 4,50

Macedonia  
*fruits salad*

€ 4,50

Sorbetto al limone o alla mela verde  
*lemon or green apple sorbet*

€ 4,00

Sorbetto al limone con Vodka  
*lemon sorbet with Vodka*

€ 5,00

Sorbetto alla mela verde con Calvados  
*green apple sorbet with Calvados*

€ 5,00

Richiedete la carta dei dolci

**bindi**

fantasia nel dessert

Lo  
**SMERALDO**

ALLERGENI PRESENTI





