



Menu

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie sotto alla descrizione di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento. (Reg. UE 1169 del 2011).



1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - cereals with wheat** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI - crustacens** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA - eggs** e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



4. **PESCE - fish** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI - peanuts** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA - soya** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE - milk** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).



8. **FRUTTA A GUSCIO - nuts** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. **SEDANO - celery** e prodotti a base di sedano.



10. **SENAPE - mustard** e prodotti a base di senape.



11. **SEMI DI SESAMO - sesame** e prodotti a base di semi di sesamo.



12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - sulphur dioxide and sulphites** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. **LUPINI - lupins** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI - mollusc** e prodotti a base di molluschi.



Visualizza i nostri menu
See our menus

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

Fish administered raw within our restaurant is previously blast chilled to -20° C for 24 hours as required by EC Reg. 853/04

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

* Product which for seasonal or availability reasons could be of frozen origin



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO PICCANTE

coperto/covered € 2,50

Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo / Images included are for illustrative purposes only



piatti di *Mare*

Antipasti di mare

COMPOSTO DI MARE CALDO € 13,50

cozze, vongole, totani freschi, gamberi, polpo
mussels, clams, fresh squid, shrimps, octopus

[2, 14]

POLPO CON PATATE € 13,50

octopus with potatoes

[14]

COCKTAIL DI GAMBERI € 9,00

shrimp cocktail

[2, 3]

MISTO AFFUMICATO DI PESCE € 13,00

salmone, pesce spada e tonno
salmon, swordfish and tuna

[4]

IMPEPATA DI COZZE € 12,00

mussels peppered

[14]

BIS MARINATO DI SALMONE E ALICI € 10,00

SU LETTO DI RUCOLA

bis marinated salmon and anchovies on a bed of rocket

[4]

INSALATA ALLA CATALANA € 13,00

polpo, calamari, gamberi, datterini, sedano, cipolla rossa di Tropea,
carote e salsa avocado | octopus, squid, shrimp, dates, celery,
Tropea red onion, carrots and avocado sauce

[2, 7, 14, 9]

MISTO DI PESCE (per 1 persona) € 18,00

mixed fish for 1 person

[2, 14, 4]

MISTO DI PESCE (per 2 persone) € 32,00

mixed fish for 2 people

[2, 14, 4]

MISTO GRATINATO "ALLO SMERALDO" € 15,00

CON SCAMPONI, GAMBERONI E CAPESANTE

mixed "allo SMERALDO" gratin with king prawns, prawns and scallops

[1, 2, 14]

CAPESANTE GRATINATE cad. € 3,00

scallops au gratin

[1, 14]



Cruditè di pesce

OSTRICHE AL LIMONE cad. € **3,00**
oysters with lemon [14]

TARTARE DI OMBRINA D'AMO € **15,00**
CON POMODORI SECCHI E PISTACCHIO DI BRONTE
ombrina d'amo tartare with dried tomatoes and bronte pistachio [8, 4]

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, € **15,00**
CUBETTI DI MANGO E CREMA DI ROBIOLA
salmon tartare with avocado, mango cubes and robiola cream [7, 4]

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA € **15,00**
CON ERBA CIPOLLINA E SESAMO BIANCO
yellow fin tuna tartare with chives and white sesame [4, 11]

TARTARE DI SALMONE CON BURRATINA € **15,00** 🔴
E FIOCCHI DI PEPERONCINO ROSSO
salmon tartare with burratina and red chili flakes [7, 4]

PLATEAU DI CRUDITÉ (per 1 persona) € **20,00**
crudité plateau (for 1 person) [2, 14, 4]

PLATEAU DI CRUDITÉ (per 2 persone) € **40,00**
crudité plateau (for 2 people) [2, 14, 4]

Carpacci di mare

CARPACCIO DI TONNO SU LETTO DI SONGINO € **10,00**
E AGRUMI
tuna carpaccio on a bed of songino and citrus fruit [4]

CARPACCIO DI SALMONE CON PASSION FRUIT € **12,00**
salmon carpaccio with passion fruit [4]

CARPACCIO DI PESCE SPADA FUMÈ € **12,00**
smoked swordfish carpaccio [4]

Primi di mare

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE € 14,00

rice with seafood

[2, 14, 4]

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA € 18,00

CON STRACCIATELLA E CRUDITÈ DI GAMBERO ROSSO

rice with cuttlefish ink with stracciatella and red prawn crudité

[2, 7, 14]

RISOTTO CAPESANTE E FIORI DI ZUCCA € 14,00

MANTECATO CON BURRATA

rice with scallops and pumpkin flowers creamed with burrata

[1, 7, 14]

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO € 15,00

spaghetti with seafood

[1, 2, 14, 4]

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 14,50

spaghetti with clams

[1, 14]

PACCHERI CON GRANCHIO, GAMBERONI, € 18,00

GAMBERETTI E POMODORINI DATTERINI

paccheri with crab, prawns, shrimps and cherry tomatoes

[1, 2]

PACCHERI ASTICE E GRANCHIO (per 2 persone) € 35,00

paccheri with lobster and crab (for 2 people)

[1, 2]

LINGUINE SOTTOCOPERTA € 17,00

covered linguine with seafood

[1, 2, 14, 4]

LINGUINE ALL'ASTICE € 18,50

linguine with lobster

[1, 2]



Pasta fresca di mare

TAGLIATELLE "ALLO SMERALDO" CON PESCE SPADA, .. € 14,00
ZUCCHINE, GAMBERI E POMODORINI

*tagliatelle "allo SMERALDO" with swordfish, zucchini,
shrimps and cherry tomatoes*

[1, 2, 4]

FETTUCCINE SCAMPI E GAMBERI € 14,50
CON POMODORINI DI PACHINO

fettuccine langoustines and shrimps with cherry tomatoes of pachino

[1, 2]

PAPPARDELLE CON TOTANO FRESCO, € 17,00
PUNTE DI ASPARAGI E GAMBERO ROSSO DI MAZARA

pappardelle with fresh squid, asparagus tips and red prawn from mazara

[1, 2, 14]

BAULETTI CON RIPIENO DI ASTICE € 25,00
E SAUTÉ DI VONGOLE

bauletti with lobster filling and sautéed clams

[1, 2]

PANCIOTTI CON RIPIENO DI CAPESANTE € 22,00
**SPADELLATI CON CAPESANTE, PUNTE DI ASPARAGI
E POLVERE DI POMODORO SECCO**

*panciotti filled with scallops, sautéed with asparagus tips
and dried tomato*

[1, 14]

Secondi di mare

BRANZINO O ORATA ALLA GRIGLIA € 13,00
grilled sea bass or sea bream [4]

BRANZINO AL SALE € 13,00
sea bass in salt [4]

**FILETTO DI BRANZINO AL GRATIN IN CROSTA
DI PARMIGIANO, PATATE E SCAGLIE DI MANDORLE** € 14,00
sea bass fillet au gratin in parmesan crust, potatoes and almond slivers [1, 7, 8, 4]

**TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
CON ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI** € 15,00
grilled swordfish steak with zucchini, eggplant and peppers [4]

GRAN FRITTO MISTO € 18,00
calamari, gamberi, ciuffi di polpo, gamberone, verdure fritte
squid, shrimp, octopus tufts, prawn, fried vegetables [1, 2, 14]

FRITTO DI CALAMARI € 15,00
fried squid [1, 14]

SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 14,00
grilled langoustines and prawns [2]

GRAN MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA € 18,00
great mixed grilled fish [2, 7, 4]

ASTICE ALLA CATALANA € 18,00
datterini, cipolla rossa di Tropea e salsa avocado
dates, Tropea red onion and avocado sauce [2, 7, 9]

**TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA IN
CROSTA DI PISTACCHIO DI BRONTE SU LETTO DI SONGINO** € 18,00
tagliata of yellowfin tuna in bronte pistachio crust on a bed of songino [8, 4]

**FILETTO DI ROMBO IN PADELLA CON OLIVE
TAGGIASCHE, POMODORINI DATTERINI E PINOLI** € 20,00
pan-fried turbot fillet with taggiasca olives, cherry tomatoes and pine nuts [8, 4]

BACCALÀ FRITTO SERVITO IN SALSA VERDE € 15,00
fried codfish served in green sauce [4, 3]





piatti di Terra

Antipasti di terra

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON GNOCCHO FRITTO € 12,00

mixed salami chopping with fried gnocco

[1]

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI € 14,00



CON MARMELLATE, MIELE E GNOCCHO FRITTO

chopping board with mixed cheeses, jams, honey and gnocco fritto

[1, 7, 3]

FIOR DI ZUCCA IN PASTELLA € 10,00



CON RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA

pumpkin flowers in batter with filling of buffalo mozzarella

[1, 7, 3]

BRUSCHETTE AL POMODORO (2 pezzi) € 3,50

bruschette with tomato (2 pieces)

[1, 7, 4, 3]

ANTIPASTO "ALLO SMERALDO" (per 2 persone) € 25,00

*bruschetta al pomodoro, fiori di zucca, mozzarella di bufala,
pomodorino ciliegino, gnocco fritto con affettati misti*

appetizer "allo SMERALDO" (for 2 people)

tomato bruschetta, pumpkin flowers, buffalo mozzarella,

cherry tomato, fried gnocco with mixed cold cuts

[1, 7, 3]

Primi di terra

PACCHERI CON CIPOLLOTTO SPONSALE, GUANCIALE E RICOTTA SALATA € 12,00

paccheri with sponsal spring onion, cheek and salted ricotta [1, 7]

PENNE SPECK, ZUCCHINE E ZAFFERANO € 10,00 

penne with speck, zucchini and saffron [1, 7]

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 10,00

carbonara spaghetti [1, 7, 3]

BUCATINI ALL'AMATRICIANA € 10,00

amatriciana bucatini [1, 7]

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TALEGGIO € 10,00 

rice with porcini mushrooms and taleggio [7]

Pasta fresca di terra

TAGLIATELLE AL FIOCCO € 12,00

salsiccia, porcini, panna e pomodoro
sausage, porcini mushrooms, cream and tomato [1, 7]

GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA E PISTACCHI DI BRONTE € 12,00 

potatoes gnocchi with gorgonzola and Bronte pistachio [1, 7, 8, 3]

RAVIOLI RIPIENI DI CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE, RUCOLA E GRATTUGGIATA DI PECORINO € 15,00 

ravioli stuffed with cheese and pepper with crispy bacon, rocket and pecorino [1, 7, 3]

Secondi di terra

GRIGLIATA MISTA DI CARNE € 17,00

salamella, manzo, wurstel, maiale e pollo
sausage, beef, frankfurter, pork and chicken

TAGLIATA DI FILETTO IN CROSTA € 20,00 DI SESAMO NERO CON DEMI GLACÈ

sliced fillet in crust black sesame with demi glacè [11]

CHATEAUBRIAND E SPADELLATA DI PORCINI € 17,00 SU CHIPS DI PATATE

chateaubriand and sauce of porcini on potato chips

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 18,00

grilled beef fillet

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 18,50

panna, senape e pepe verde | *cream, mustard and green pepper* [7, 10]

COSTATA ALLA GRIGLIA € 17,50

grilled rib eye

Carne: SCOTTONA BAVARESE

CONTROFILETTO AL PEPE NERO € 17,50 SERVITO CON CIPOLLOTTO IN AGRODOLCE

sir fillet whit black pepper served with sweey and sour spring onion

TARTARE PIEMONTESE € 17,00 SERVITA CON MIX DI CONDIMENTI

accughe, capperi, olive taggiasche, senape e prezzemolo
anchovies, capers, Taggiasca olives, mustard and parsley [1, 7, 8, 11, 10, 3]

FIORENTINA 1,2 KG CON CHIPS DI PATATE (per 2 persone) € 45,00

florentine steak

Carne: SCOTTONA BAVARESE

COTOLETTA ALLA MILANESE € 16,50 “ORECCHIA D'ELEFANTE”

Carne: VITELLO

wiener schnitzel - meat: veal [1, 3]





Contorni

SPINACI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 5,00  

spinach, garlic, oil and chili

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5,00 

grilled vegetables

SPADELLATA DI CIME DI RAPA € 5,00 

turnip greens broth

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5,00 

seasonal mixed salad

PATATE FRITTE* € 5,00 

*french fries**

[1]

PATATE AL FORNO € 5,00 

baked potatoes

CHIPS DI PATATE € 5,00 

potato chips

*prodotto surgelato | frozen product

Insalatone

INSALATA TUTTI I MARI € 12,00

insalata mista, polpo, patate, gamberetti e tonno

mixed salad, octopus, potatoes, shrimps and tuna

[14, 4]

INSALATA RUSTICA € 12,00

insalata mista, petto di pollo grigliato, uovo sodo, scaglie di grana e pomodorini | *mixed salad, grilled chicken breast, boiled egg,*

parmesan flakes and tomatoes

[7, 3]

INSALATA FANTASIA € 12,00

insalata mista, 2 uova sode, bresaola, carote, pomodorini e scaglie di grana

mixed salad, 2 boiled eggs, bresaola, carrots, tomatoes and parmesan flakes

[7, 3]

INSALATA GRECA € 12,00

insalata mista, pomodori ramati, cetrioli, cipolla rossa, feta e olive taggiasche | *mixed salad, coppered tomatoes, cucumbers,*

red onion, feta and taggiasche olives

[7]

INSALATA IMPERIALE € 12,00

songino, pomodorini, gamberetti, avocado e polpa di granchio

songino salad, cherry tomatoes, shrimps, avocado and crabmeat

[2, 14, 4, 3]

INSALATA SMERALDO € 12,00

insalata verde, rucola, trevisana, mais, salsa rosa, gamberetti, surimi e pomodorini

green salad, rocket, chicory, corn, cocktail sauce, shrimps,

surimi and tomatoes

[2, 14, 4, 3]





*Bevande, vini,
caffetteria, liquori e dessert*

Bevande

ACQUA (naturale o frizzante) bott. 75 cl. € 2,50

water (natural or sparkling) - bottle 75 cl.

COCA COLA lattina 33 cl. € 2,50

Coca Cola - can 33 cl.

COCA COLA ZERO lattina 33 cl. € 2,50

Coca cola zero - can 33 cl.

FANTA lattina 33 cl. € 2,50

Fanta - can 33 cl.

SPRITE lattina 33 cl. € 2,50

Sprite - can 33 cl.

CHINOTTO lattina 33 cl. € 2,50

Chinotto - can 33 cl.

LEMONSODA lattina 33 cl. € 2,50

Lemonsoda - can 33 cl.

TÈ LIMONE O PESCA lattina 33 cl. € 2,50

tea (lemon or peach) - can 33 cl.

Birre alla spina

BIRRA BIONDA PICCOLA € 3,50

draft beer blonde - small

BIRRA BIONDA MEDIA € 5,00

draft beer blonde - medium

Birre in bottiglia

BIRRA BIONDA bott. 33 cl. (Ceres, Corona, Becks, Tennent's) € 4,00

blonde beer (Ceres, Corona, Becks, Tennent's) bottle 33 cl.

BIRRA ROSSA bott. 33 cl. € 4,50

red beer - bottle. 33 cl.

BIRRA HEINEKEN bott. 66 cl. € 4,50

Heineken beer - bottle 66 cl.

BIRRA MORETTI bott. 66 cl. € 4,50

Moretti beer - bottle 66 cl.

Vino della casa

BIANCO O ROSSO (calice) € 4,00

white or red wine - glass

BIANCO O ROSSO (caraffa)

white or red wine - carafe

1/4 litro (1/4 litre) € 4,00

1/2 litro (1/2 litre) € 6,00

1 litro (1 litre) € 10,00

Caffetteria

CAFFÈ (coffee)	€	1,20
CAFFÈ CORRETTO (coffee with liquor)	€	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO (decaffeinated coffee)	€	1,50
CAFFÈ D'ORZO tazza piccola (barley coffee - small cup)	€	1,50
CAFFÈ D'ORZO tazza grande (barley coffee - big cup)	€	2,00
CAFFÈ GINSENG tazza piccola (ginseng coffee - small cup)	€	2,00
CAFFÈ GINSENG tazza grande (ginseng coffee - big cup)	€	2,50

Liquori

AMARO (bitter liquor)	€	4,00
GRAPPA (grappa)	€	4,00
WHISKY (whisky)	€	5,00
LIMONCELLO (limoncello)	€	4,00
MIRTO (mirto)	€	4,00
LIQUORI NAZIONALI (national liqueurs)	€	4,00
LIQUORI ESTERI (foreign liqueurs)	€	4,00

Dessert

DOLCI DELLA CASA (cakes of the house)	€	4,50
--	---	------

Tiramisù

tiramisù

[1, 7, 3]

Torta della casa

house cake

[chiedere al personale]

Crème brûlée

crème brûlée

[7, 3]

Panna cotta

panna cotta

[7]

Crème caramel

crème caramel

[7, 3]

Salame al cioccolato

chocolate salami

[1, 3, 7]

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (fresh fruit of the season)	€	4,50
--	---	------

MACEDONIA (fruits salad)	€	4,50
---------------------------------------	---	------

SORBETTO AL LIMONE O ALLA MELA VERDE	€	4,00
---	---	------

(lemon or green apple sorbet)

SORBETTO AL LIMONE CON VODKA	€	5,00
---	---	------

(lemon sorbet with Vodka)

SORBETTO ALLA MELA VERDE CON CALVADOS	€	5,00
--	---	------

(green apple sorbet with Calvados)



www.ristorantepizzeriasmeraldo.it