

A thin stream of golden oil falls from the top center of the frame into a shallow, light-colored pan. The oil forms a small pool in the center of the pan, surrounded by several white salt crystals. The background is a dark, solid color. The text "Ristorante - Pizzeria" is written in a cursive font above the main title "LO SMERALDO", which is in a bold, stylized font with circular accents on the 'O's.

Ristorante - Pizzeria
LO SMERALDO

Menu

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie accanto 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 do 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; lattiolio. (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** - *solphur 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 - Seafood starters

COMPOSTO DI MARE CALDO - <i>WARM SEAFOOD MEDLEY</i> [2, 12, 14] €	15,00
<i>cozze, vongole, totani freschi, gamberi*, polpo - mussels, clams, fresh squid, prawns*, octopus</i>	
POLPO CON PATATE - <i>OCTOPUS WITH POTATOES</i> [14] €	14,00
COCKTAIL DI GAMBERI* - <i>PRAWN* COCKTAIL</i> [1, 2, 3, 4, 10, 12] €	10,00
CROSTONE CON POLPO STRACCIATELLA E CIME DI RAPA* SPADELLATE [1, 7, 14] €	14,00
<i>GRILLED CROSTONE WITH OCTOPUS STRACCIATELLA CHEESE AND SAUTÉED TURNIP GREENS*</i>	
IMPEPATA DI COZZE - <i>PEPPERED MUSSELS</i> [14] €	13,00
PESCE SPADA AFFUMICATO AGLI AGRUMI - <i>SMOKED SWORDFISH WITH CITRUS</i> [4] €	15,00
<i>rucola, finocchi, arancia, olive nere, pepe rosa arugula, fennel, orange, black olives, pink peppercorns</i>	
INSALATA ALLA CATALANA - <i>CATALAN-STYLE SALAD</i> [2, 7, 9, 12, 14] €	14,00
<i>polpo, totani freschi, gamberi*, datterini, sedano, cipolla rossa di Tropea, carote, salsa avocado octopus, fresh squid, prawns*, datterini tomatoes, celery, Tropea red onion, carrots, avocado sauce</i>	
SELEZIONE DI MARE per due persone - <i>SEAFOOD SELECTION for two people</i> [2, 4, 12, 14] €	30,00
<i>(affumicati di salmone, spada, tonno), mare caldo, cocktail di gamberi*, polpo e patate, 2 ostriche, marinatura di alici e salmone (smoked salmon, swordfish, tuna), warm seafood, prawn* cocktail, octopus and potatoes, 2 oysters, marinated anchovies and salmon</i>	
MISTO GRATINATO "SMERALDO" - <i>"SMERALDO" SEAFOOD GRATIN</i> [1, 2, 3, 7, 12, 14] €	16,00
<i>scamponi*, gamberoni*, capesante* - langoustines*, king prawns*, scallops*</i>	
CAPESANTE* GRATINATE cad. - <i>SCALLOPS* AU GRATIN</i> ea. [1, 3, 7, 14] €	4,00



Cruditè di pesce - Seafood crudités

OSTRICHE AL LIMONE cad. - <i>OYSTERS WITH LEMON</i> ea. [14] €	3,50
PANE TOSTATO CON FETTE DI SALMONE POMODORINI STRACCIATELLA ... [1, 4, 7, 8] €	15,00
<i>TOASTED BREAD WITH SLICES OF SALMON, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE, AND SLIVERED ALMONDS</i>	
TARTARE SALMONE AVOCADO E MANGO [4, 7] €	16,00
<i>SALMON TARTARE WITH AVOCADO AND MANGO</i>	
TARTARE TONNO PINNA GIALLA ERBA CIPOLLINA E SESAMO [4, 11] €	16,00
<i>YELLOW FIN TUNA TARTARE WITH CHIVES AND SESAME</i>	
TARTARE SALMONE, BURRATINA E FIOCCHI DI PEPPERONCINO ROSSO [4, 7] €	16,00
<i>SALMON TARTARE, BURRATINA CHEESE, AND RED CHILI FLAKES</i>	
PLATEAU DI CRUDITÉ per 1 persona - <i>CRUDITÉ PLATEAU for 1 person</i> [2, 4, 12, 14] €	22,50
PLATEAU DI CRUDITÉ per 2 persone - <i>CRUDITÉ PLATEAU for 2 people</i> [2, 4, 12, 14] €	45,00
<i>La composizione varia in base alla disponibilità stagionale</i> <i>Selection varies according to seasonal availability</i>	
CARPACCIO DI TONNO SU LETTO DI SONGINO E AGRUMI [4] €	13,00
<i>TUNA CARPACCIO ON A BED OF SONGINO AND CITRUS FRUIT</i>	
CARPACCIO DI SALMONE TONNO E GAMBERO ROSSO* DI MAZARA [2, 4, 7, 12] €	15,00
<i>SU LETTO DI BURRATA</i> <i>CARPACCIO OF SALMON TUNA AND MAZARA RED PRAWNS* ON A BED OF BURRATA CHEESE</i>	



Primi di mare - Seafood first courses

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE - RICE WITH SEAFOOD [2, 12, 14] € 16,00
cozze, vongole, totani freschi, gamberi*, pomodorini - *mussels, clams, fresh squid, prawn*, cherry tomatoes*

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA [2, 7, 12, 14] € 19,00
CON STRACCIATELLA E CRUDITÈ DI GAMBERO ROSSO*
RICE WITH CUTTLEFISH INK WITH STRACCIATELLA AND RED PRAWN CRUDITÈ*

RISOTTO CAPESANTE* E FIORI DI ZUCCA MANTECATO CON BURRATA [7, 12, 14] € 15,00
RICE WITH SCALLOPS AND PUMPKIN FLOWERS CREAMED WITH BURRATA*

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO - SPAGHETTI WITH SEAFOOD [1, 2, 4, 12, 14] € 16,00
cozze, vongole, totani freschi, gamberi*, pomodorini - *mussels, clams, fresh squid, prawn*, cherry tomatoes*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI - SPAGHETTI WITH CLAMS [1, 14] € 17,00

PACCHERI CON GRANCHIO, GAMBERONI*, GAMBERI* [1, 2, 12] € 20,00
E POMODORINI DATTERINI
PACCHERI WITH CRAB, KING PRAWNS, PRAWNS* AND DATTERINI TOMATOES*

PACCHERI ASTICE E GRANCHIO per 2 persone [1, 2] € 38,00
PACCHERI WITH LOBSTER AND CRAB for 2 people



LINGUINE SOTTOCOPERTA – COVERED LINGUINE WITH SEAFOOD [1, 2, 4, 12, 14] € 20,00
cozze, vongole, totani freschi, gamberi*, gamberoni*, pomodorini
mussels, clams, fresh squid, prawn, king prawns*, cherry tomatoes*

LINGUINE ALL'ASTICE – LINGUINE WITH LOBSTER [1, 2] € 20,00

LINGUINE CON DATTERINO GIALLO, GRANELLA DI PISTACCHIO [1, 4, 8] € 18,00
E TARTARE DI TONNO ROSSO
LINGUINE WITH YELLOW CHERRY TOMATOES, PISTACHIO CRUMBLE, AND RED TUNA TARTARE

TAGLIATELLE "SMERALDO" CON PESCE SPADA, [1, 2, 3, 4, 12] € 15,00
ZUCCHINE, GAMBERI* E POMODORINI
TAGLIATELLE "SMERALDO" WITH SWORDFISH, ZUCCHINI, PRAWNS
AND CHERRY TOMATOES*

FETTUCINE SCAMPI* E GAMBERI* CON POMODORINI DI PACHINO [1, 2, 3, 12] € 16,00
FETTUCINE LANGOUSTINES AND PRAWNS* WITH CHERRY TOMATOES OF PACHINO*

PAPPARDELLE CON TOTANO FRESCO, [1, 2, 3, 12, 14] € 18,00
PUNTE DI ASPARAGI* E GAMBERO ROSSO* DI MAZARA
PAPPARDELLE WITH FRESH SQUID, ASPARAGUS TIPS AND RED PRAWN* FROM MAZARA*



Secondi di mare - Seafood main courses

BRANZINO O ORATA ALLA GRIGLIA - GRILLED SEA BASS OR SEA BREAM [4] €	15,00
BRANZINO AL SALE - SEA BASS IN SALT [4] €	15,00
FILETTO DI BRANZINO AL GRATIN IN CROSTA DI PARMIGIANO, [1, 3, 4, 7, 8] €	15,00
PATATE E SCAGLIE DI MANDORLE <i>SEA BASS FILLET AU GRATIN IN PARMESAN CRUST, POTATOES AND ALMOND SLIVERS</i>	
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA [4] €	16,00
CON ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI <i>GRILLED SWORDFISH STEAK WITH ZUCCHINI, EGGPLANT AND PEPPERS</i>	
GRAN FRITTO MISTO - GRAND MIXED FRY [1, 2, 12, 14] €	19,00
calamari*, gamberi*, ciuffi di polpo*, gamberone*, verdure fritte <i>squid*, prawns*, octopus tufts*, king prawn*, fried vegetables</i>	
FRITTO DI CALAMARI* - FRIED SQUID* [1, 14] €	16,00
SCAMPI* E GAMBERONI* ALLA GRIGLIA - GRILLED LANGOUSTINES* AND KING PRAWNS* [2, 12] €	15,00
GRAN MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA - GREAT MIXED GRILLED FISH [2, 4, 12] €	19,00
pesce spada, salmone, gamberi*, branzino, scamponi*, gamberoni* <i>swordfish, salmon, prawns*, sea bass, langoustines*, king prawns*</i>	
ASTICE ALLA CATALANA - CATALAN-STYLE LOBSTER [2, 7, 9] €	20,00
datterini, cipolla rossa di Tropea, sedano, carote, salsa avocado <i>datterini tomatoes, Tropea red onion, celery, carrots, avocado sauce</i>	
TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI PISTACCHIO DI BRONTE [4, 8] €	18,00
SU LETTO DI SONGINO <i>YELLOWFIN TUNA STEAK IN BRONTE PISTACHIO CRUST ON A BED OF LAMB'S LETTUCE</i>	
FILETTO DI ROMBO IN PADELLA CON OLIVE [4, 8] €	20,00
TAGGIASCHE, POMODORINI DATTERINI E PINOLI <i>PAN-FRIED TURBOT FILLET WITH TAGGIASCA OLIVES, DATTERINI TOMATOES AND PINE NUTS</i>	
BACCALÀ FRITTO SERVITO IN SALSÀ VERDE [3, 4] €	15,00
<i>FRIED CODFISH SERVED IN GREEN SAUCE</i>	

piatti di Terra



Antipasti di terra - Land starters

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON GNOCCO FRITTO [1] € 12,00
MIXED SALAMI CHOPPING WITH FRIED GNOCCO

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON MARMELLATE E MIELE [1,3,7] € 14,00
CHOPPING BOARD WITH MIXED CHEESES, JAMS AND HONEY

FIOR DI ZUCCA IN PASTELLA CON RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA [1,3,7] € 10,00
PUMPKIN FLOWERS IN BATTER WITH FILLING OF BUFFALO MOZZARELLA

BRUSCHETTE AL POMODORO 2 pezzi - BRUSCHETTE WITH TOMATO 2 pieces [1] € 3,50

SELEZIONE DI TERRA per 2 persone [1,3,7] € 25,00
LAND SELECTION for 2 people

bruschetta al pomodoro, fiori di zucca, mozzarella di bufala, pomodorino ciliegino,
gnocco fritto con affettati misti
*tomato bruschetta, pumpkin flowers, buffalo mozzarella, cherry tomato, fried gnocco
with mixed cold cuts*



Primi di terra - Land first courses

PACCHERI CON CIPOLLOTTO SPONSALE, GUANCIALE E RICOTTA SALATA [1,7] €	12,00
<i>PACCHERI WITH SPONSAL SPRING ONION, CHEEK AND SALTED RICOTTA</i>	
PENNE SPECK, ZUCCHINE E ZAFFERANO [1,7] €	12,00
<i>PENNE WITH SPECK, ZUCCHINI AND SAFFRON</i>	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA - CARBONARA SPAGHETTI [1,3,7] €	12,00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA - AMATRICIANA BUCATINI [1,7] €	12,00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TALEGGIO [7] €	12,00
<i>RICE WITH PORCINI MUSHROOMS AND TALEGGIO</i>	
TAGLIATELLE AI PORCINI, CREMA DI TARTUFO BIANCO E TARTUFO BIANCO LAMELLATO [1,3,7] €	14,00
<i>TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS, WHITE TRUFFLE CREAM AND SLICED WHITE TRUFFLE</i>	
RAVIOLI CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE E GRATTUGIATA DI PECORINO [1,3,7] €	15,00
<i>CACIO E PEPE RAVIOLI WITH CRISPY GUANCIALE AND GRATED PECORINO</i>	
SCRIGNI DI BURRATA DI PUGLIA CON POMODORI DATTERINI ROSSI E GIALLI OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO [1,3,7] €	16,00
<i>BURRATA-FILLED PASTA PARCELS FROM PUGLIA WITH RED AND YELLOW DATTERINI TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES AND BASIL</i>	



Secondi di terra - Land main courses

GRIGLIATA MISTA DI CARNE - ASSORTED GRILLED MEATS € 18,00
salamella, manzo, wurstel, maiale, pollo - sausage, beef, frankfurter, pork, chicken

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA - GRILLED BEEF FILLET € 20,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE [7, 10] € 20,00
panna, senape e pepe verde - cream, mustard and green pepper

COSTATA ALLA GRIGLIA - GRILLED RIB EYE € 20,00

Carne | Meat: SCOTTONA BAVARESE

TARTARE PIEMONTESE SERVITA CON MIX DI CONDIMENTI [1, 3, 7, 8, 10, 11] € 20,00
acciughe, capperi, olive taggiasche, senape, prezzemolo
anchovies, capers, Taggiasca olives, mustard, parsley

FIorentina 1,2 KG CON PATATE ARROSTO per 2 persone € 50,00
FIORENTINA STEAK 1.2 KG WITH ROASTED POTATOES for 2 People

Carne | Meat: SCOTTONA BAVARESE

COTOLETTA ALLA MILANESE - WIENER SCHNITZEL [1, 3] € 19,00

Carne | Meat: VITELLO - VEAL

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI [7] € 20,00
SLICED TENDERLOIN WITH PORCINI MUSHROOMS



Contorni - Side dishes

SPINACI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - SPINACH, GARLIC, OIL AND CHILI	€	5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA - GRILLED VEGETABLES	€	5,00
SPADELLATA DI CIME DI RAPA* - SAUTÉED TURNIP GREENS*	€	5,00
INSALATA MISTA DI STAGIONE - SEASONAL MIXED SALAD	€	5,00
PATATE FRITTE* - FRENCH FRIES*	[1] €	5,00
PATATE AL FORNO - BAKED POTATOES	€	5,00
CHIPS DI PATATE* - POTATO CHIPS*	€	5,00



Insalatone - Gourmet salads

INSALATA TUTTI I MARI [2, 4, 12, 14] € 15,00

insalata mista, polpo, patate, gamberi*, tonno in scatola
mixed salad, octopus, potatoes, prawns, canned tuna*

INSALATA FANTASIA [3, 7] € 14,00

insalata mista, 2 uova sode, bresaola, carote, pomodorini, scaglie di grana
mixed salad, 2 boiled eggs, bresaola, carrots, tomatoes, parmesan flakes

INSALATA GRECA [7] € 12,00

pomodori ramati, cetrioli, cipolla rossa, feta, olive taggiasche
coppered tomatoes, cucumbers, red onion, feta, taggiasche olives

INSALATA CAESAR [1, 3, 4, 7, 10] € 12,00

insalata verde, petto di pollo alla griglia, crostini di pane, parmigiano reggiano DOP, salsa caesar
green salad, grilled chicken breast, croutons, parmigiano-reggiano PDO, caesar dressing



