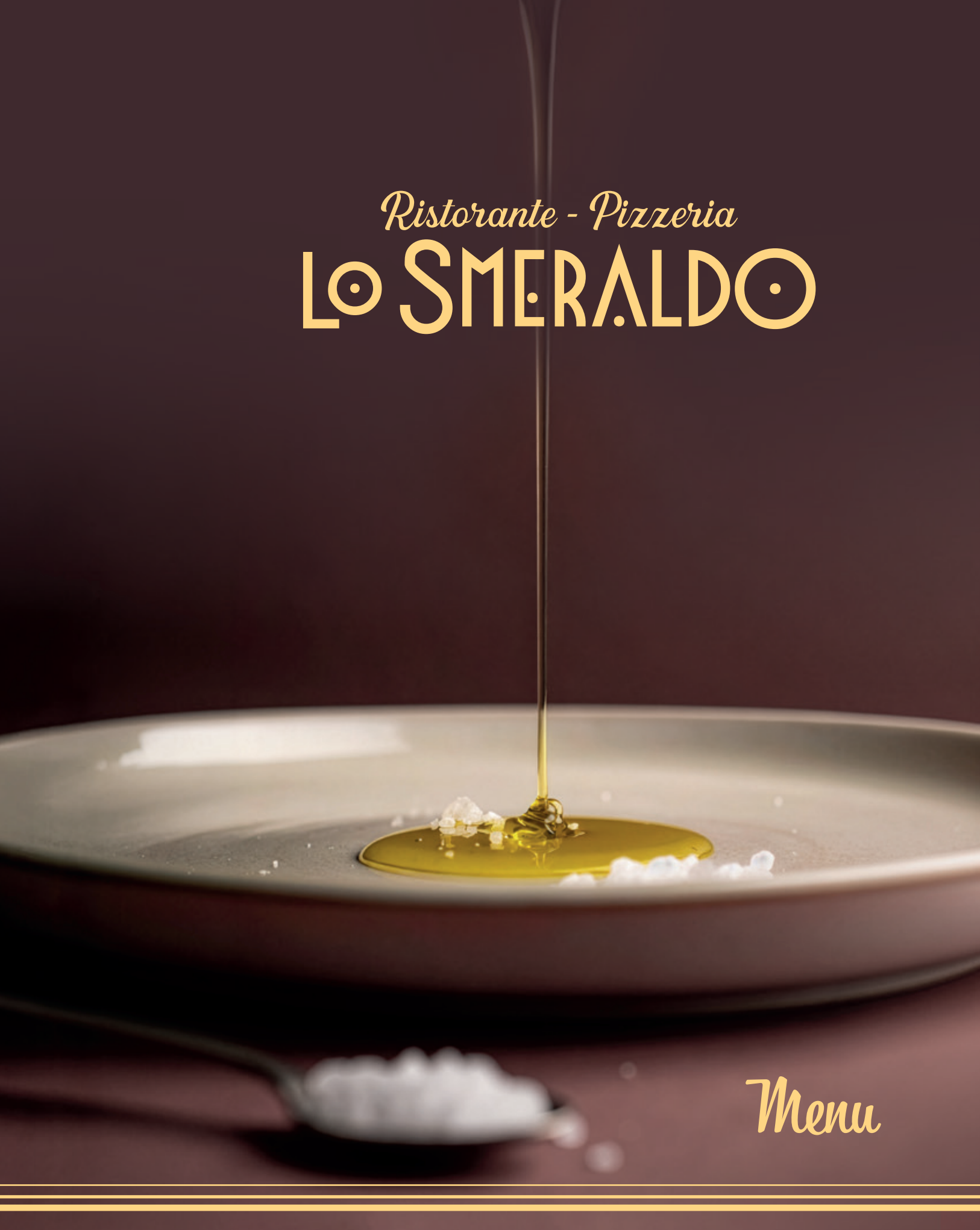

Ristorante - Pizzeria
LO SMERALDO
Menu

## 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 weat*** *(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; lattiolo. *(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 illinoiensis(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 – *WARM SEAFOOD MEDLEY* [ 2, 12, 14 ] € 15,00
cozze, vongole, totani freschi, gamberi*, polpo – *mussels, clams, fresh squid, prawns*, octopus*

POLPO CON PATATE – *OCTOPUS WITH POTATOES* [ 14 ] € 14,00

COCKTAIL DI GAMBERI* – *PRAWN* COCKTAIL* [ 1, 2, 3, 4, 10, 12 ] € 10,00

CROSTONE CON POLPO STRACCIATELLA E CIME DI RAPA* SPADELLATE [ 1, 7, 14 ] € 14,00
*GRILLED CROSTONE WITH OCTOPUS STRACCIATELLA CHEESE AND SAUTÉED TURNIP GREENS**

IMPEPATA DI COZZE – *PEPPERED MUSSELS* [ 14 ] € 13,00

PESCE SPADA AFFUMICATO AGLI AGRUMI – *SMOKED SWORDFISH WITH CITRUS* [ 4 ] € 15,00
rucola, finocchi, arancia, olive nere, pepe rosa
*arugula, fennel, orange, black olives, pink peppercorns*

INSALATA ALLA CATALANA – *CATALAN-STYLE SALAD* [ 2, 7, 9, 12, 14] € 14,00
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*

SELEZIONE DI MARE per due persone – *SEAFOOD SELECTION for two people* [ 2, 4, 12, 14 ] € 30,00
(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*

MISTO GRATINATO "SMERALDO" – *"SMERALDO" SEAFOOD GRATIN* [ 1, 2, 3, 7, 12, 14 ] € 16,00
scamponi*, gamberoni*, capesante* – *langoustines*, king prawns*, scallops**

CAPESANTE* GRATINATE cad. – *SCALLOPS* AU GRATIN ea.* [ 1, 3, 7, 14 ] € 4,00



# Cruditè di pesce - Seafood crudités

OSTRICHE AL LIMONE cad. – *OYSTERS WITH LEMON ea.* [ 14 ] € 3,50

PANE TOSTATO CON FETTE DI SALMONE POMODORINI STRACCIATELLA E SCAGLIE DI MANDORLE [ 1, 4, 7, 8 ] € 15,00
*TOASTED BREAD WITH SLICES OF SALMON, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE, AND SLIVERED ALMONDS*

TARTARE SALMONE AVOCADO E MANGO [ 4, 7 ] € 16,00
*SALMON TARTARE WITH AVOCADO AND MANGO*

TARTARE TONNO PINNA GIALLA ERBA CIPOLLINA E SESAMO [ 4, 11 ] € 16,00
*YELLOW FIN TUNA TARTARE WITH CHIVES AND SESAME*

TARTARE SALMONE, BURRATINA E FIOCCHI DI PEPERONCINO ROSSO [ 4, 7 ] € 16,00
*SALMON TARTARE, BURRATINA CHEESE, AND RED CHILI FLAKES*

PLATEAU DI CRUDITÉ per 1 persona – *CRUDITÈ PLATEAU for 1 person* [ 2, 4, 12, 14 ] € 22,50
PLATEAU DI CRUDITÉ per 2 persone – *CRUDITÈ PLATEAU for 2 people* [ 2, 4, 12, 14 ] € 45,00
La composizione varia in base alla disponibilità stagionale
*Selection varies according to seasonal availability*

CARPACCIO DI TONNO SU LETTO DI SONGINO E AGRUMI [ 4 ] € 13,00
*TUNA CARPACCIO ON A BED OF SONGINO AND CITRUS FRUIT*

CARPACCIO DI SALMONE TONNO E GAMBERO ROSSO* DI MAZARA SU LETTO DI BURRATA [ 2, 4, 7, 12 ] € 15,00
*CARPACCIO OF SALMON TUNA AND MAZARA RED PRAWNS* ON A BED OF BURRATA CHEESE*



# 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*

FETTUCCINE SCAMPI* E GAMBERI* CON POMODORINI DI PACHINO [ 1, 2, 3, 12 ] € 16,00
*FETTUCCINE 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, PATATE E SCAGLIE DI MANDORLE [ 1, 3, 4, 7, 8 ] € 15,00
*SEA BASS FILLET AU GRATIN IN PARMESAN CRUST, POTATOES AND ALMOND SLIVERS*

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI [ 4 ] € 16,00
*GRILLED SWORDFISH STEAK WITH ZUCCHINI, EGGPLANT AND PEPPERS*

GRAN FRITTO MISTO – *GRAND MIXED FRY* [ 1, 2, 12, 14 ] € 19,00
calamari*, gamberi*, ciuffi di polpo*, gamberone*, verdure fritte
*squid*, prawns*, octopus tufts*, king prawn*, fried vegetables*

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*
*swordfish, salmon, prawns*, sea bass, langoustines*, king prawns**

ASTICE ALLA CATALANA – *CATALAN-STYLE LOBSTER* [ 2, 7, 9 ] € 20,00
datterini, cipolla rossa di Tropea, sedano, carote, salsa avocado
*datterini tomatoes, Tropea red onion, celery, carrots, avocado sauce*

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI PISTACCHIO DI BRONTE SU LETTO DI SONGINO [ 4, 8 ] € 18,00
*YELLOWFIN TUNA STEAK IN BRONTE PISTACHIO CRUST ON A BED OF LAMB'S LETTUCE*

FILETTO DI ROMBO IN PADELLA CON OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI DATTERINI E PINOLI [ 4, 8 ] € 20,00
*PAN-FRIED TURBOT FILLET WITH TAGGIASCA OLIVES, DATTERINI TOMATOES AND PINE NUTS*

BACCALÀ FRITTO SERVITO IN SALSA VERDE [ 3, 4 ] € 15,00
*FRIED CODFISH SERVED IN GREEN SAUCE*

# 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
*PACCHERI WITH SPONSAL SPRING ONION, CHEEK AND SALTED RICOTTA*

PENNE SPECK, ZUCCHINE E ZAFFERANO [1, 7] € 12,00
*PENNE WITH SPECK, ZUCCHINI AND SAFFRON*

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
*RICE WITH PORCINI MUSHROOMS AND TALEGGIO*

TAGLIATELLE AI PORCINI, CREMA DI TARTUFO NERO E TARTUFO NERO LAMELLATO [1, 3, 7] € 14,00
*TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS, WHITE TRUFFLE CREAM AND SLICED WHITE TRUFFLE*

RAVIOLI CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE E GRATTUGIATA DI PECORINO [1, 3, 7] € 15,00
*CACIO E PEPE RAVIOLI WITH CRISPY GUANCIALE AND GRATED PECORINO*

SCRIGNI DI BURRATA DI PUGLIA CON POMODORI DATTERINI ROSSI E GIALLI OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO [1, 3, 7] € 16,00
*BURRATA-FILLED PASTA PARCELS FROM PUGLIA WITH RED AND YELLOW DATTERINI TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES AND BASIL*



# 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*



www.ristorantepizzerialosmeraldo.it