

S M E R A L D O R E S T A U R A N T

ANTIPASTI

Tavolozza del Borgo

Antipasto di pesce in sette diversi assaggi 60 €

Plateu Royal

Ostriche, gamberi rossi e viola, scampi e carpacci 60 €

Caprese Contemporanea

Gazpacho di datterino, spuma di bufala, crema di basilico Crudo di gamberi rossi e caviale Calvisius 50 €

Riso Gioiello

"Passiu" Nero, integrale, sardo, profumato al limone e zenzero, zucchine croccanti, chips di topinambur, sashimi di tonno rosso del mediterraneo e salsa terijaky 45 €

Caponata

Ortaggi estivi, uvetta, frutta secca tostata, crema di melanzane e mentuccia selvatica 30 €

Carpaccio di Bue Rosso

Maio e fiori di cappero, crumble di olive, ovetto di quaglia e topinambur 45 €

Selezione di salumi e formaggi dell'Isola

35 €

S M E R A L D O R E S T A U R A N T

PRIMI PIATTI

Su Ministru

**Fregula grossa fatta a mano alla maniera di Cossoine Brodetto di
pesce, stracciatella di fior di latte, gamberi rossi e limone** 45 €

Carnaroli

**Risotto con verdure croccanti, mantecato con olio aromatizzato
alle erbe spontanee, tartarino di tonno rosso del mediterraneo** 40 €

Tagliolino alle vongole veraci

**Con concassè di pomodoro fresco, fiori di zucca e bottarga di
Cabras** 40 €

Culurgiones della tradizione

**Cuciti a mano, serviti con crema di datterini (omaggio ai f.lli
Cerea) Basilico e parmigiano reggiano DOP** 35 €

Taccone "Tanda & Spada"

**Crema di melanzane arrosto, pecorino, mentuccia, mandorle
tostate e guanciale croccante** 35 €



S M E R A L D O R E S T A U R A N T

SECONDI PIATTI

Pescato in vetrina

Servizio al gueridon o secondo preparazione

14€/Hg

Fritto del Borgo

Frittura di molluschi, crostacei e piccoli pesci Verdurine in tempura e salse artigianali in abbinamento

50 €

Parmigiana di pesce

Filetto di branzino scottato, pomodoro, basilico, parmigiano dop e melanzane dell'orto fritte

35 €

Chateaubriand

L'iconico filetto di manzo ai ferri, guancialetto croccante, verdure arrosto, patate estive fritte sbucciate a mano. Scaloppato al gueridon

60 €

Burger di manzo puro sardo

Burger artigianale di bovino sardo, con verdure e patate in accompagnamento

35 €



S M E R A L D O R E S T A U R A N T

DOLCE O FINE PASTO

Sorbetto di Anguria Con gel al limone e Gin sardo (facoltativo)	14 €
Tiramisù scomposto Dolce tradizionale composto al momento con savoiardo tipico dell'isola	16 €
Mousse al cioccolato Con crumble al cacao, fragole fresche e nocciole	18 €
Namelaka	18 €
Seada Fatta a mano, servita con miele di corbezzolo e zest di agrumi	16 €
Trionfo di frutta Fresca, esotica e nostrana	20 €