



Lo Smeraldo

Antipasto

Delizie di Mare

Tartare di Salmone All'arancia, Tagliata di polpo al sedano,
Gamberi all'agrodolce con cipollotto rosso, Alici Marinate, Polpetta di pesce Spada

[Vino in abbinamento](#)

"ORO" FALANGHINA DEL SANNIO DOP VSQ – Brut - Cantina di Solopaca

Primo

Calamarata

Battuta di Mazzancolle bisque di Gambero, Burrata di Bufala Campana

[Vino in abbinamento](#)

"ARMUNIA" FALANGHINA DEL SANNIO DOP – TABURNO - Cantina di Solopaca

Secondo

Cernia di fondale

Con ristretto di Gambero rosso di Mazzara, Calamaro Spillo accompagnato da Cime di Rapa

[Vino in abbinamento](#)

"IDENTITAS" FALANGHINA DEL SANNIO DOP - Cantina di Solopaca

Dolce

Tiramisù

[Vino in abbinamento](#)

"MADRIGALIS"

Vino Spumante Dolce

Lunedì 28 novembre – Ristorante Lo Smeraldo

via Vignola 247 – Pozza di Maranello (MO) - € 60 a persona – solo su prenotazione – 0536.948177