

I nostri Antipasti

Abbiamo selezionato per Voi i migliori Salumi del territorio Italiano privi di glutine e lattosio e i migliori formaggi per soddisfare i palati più esigenti.
Gran parte dei nostri prodotti sono menzionati nella guida Gambero Rosso.

We serve for you the best products from all of Italy, cured meats are gluten and lactose free and the best cheeses.

You can find the most of our products on the Gambero Rosso guide.

Mozzarelline fritte* _____	€ 5.00
Fried mozzarella cheese (9, 1, 13, 19)	
Olive ascolane* _____	€ 5.00
Fried olives stuffed with minced meat (9, 1, 13, 19)	
Alta Selezione di salumi e formaggi italiani _____	€ 15,00
Selection of cold cuts and cheeses (19, 9)	
Insalata di sedano, pomodorini e bottarga _____	€ 12.00
Celery salad, cherry tomatoes and fish eggs (3)	
Insalata di polpo* _____	€ 10.00
Octopus salad (3)	
Zuppa di moscardini** _____	€ 12.00
Moscardini soup (3)	
Seppioline**/ al vapore su vellutata di cannellini _____	€ 12.00
Steamed cuttlefish cream of cannellini (3, 19)	
Impepata di cozze _____	€ 12.00
Pepperd mussels soup (6, 12)	

Preghiamo la gentile clientela di richiedere il conto al tavolo.
Please ask your bill at the waiter.

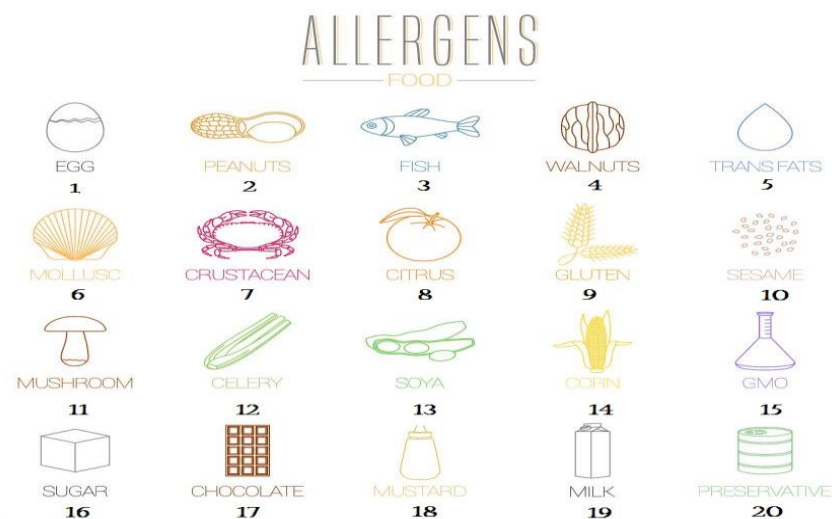
emerson

stabilimento balneare • restaurant café • disco bar

*Ingrediente congelato all'origine.

**Piatto prodotto con alcuni ingredienti congelati/surgelati all'origine e altri acquistati freschi e surgelati da noi, con abbattitore di temperature per la corretta conservazione, nel rispetto della normative sanitaria.

***Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D punto 3. *The fish due to be consumed raw has been treated by law disposition (EU) 853/2004 attachment III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3*



Il nostro personale di sala è a vostra disposizione per ogni informazione circa la presenza di allergeni nei piatti dei nostri menu.

Servizio 10% - Service 10%

Il nostro futuro, come tutta la nostra storia, è basato sulla ferma volontà di continuare sul cammino del miglioramento. L'impegno finora profuso affinché potessimo dare ai nostri clienti sempre il meglio dei prodotti gastronomici, ci è riconosciuto quotidianamente dai clienti stessi che continuano a riporre in noi la loro fiducia. L'attenzione che poniamo nella cernita dei nostri prodotti ci consente di mettere a disposizione della nostra clientela i migliori prodotti delle più importanti aziende italiane del settore ed i migliori marchi regionali DOP e IGP, ma anche i migliori prodotti gastronomici europei. Chi mangia da noi riceve un prodotto al cento per cento sano, genuino e controllato.

emerson

Per info e prenotazioni:

tel. 070375194

emerson.poetto@gmail.com

Emerson Stabilimento Balneare - Viale Poetto 4^ fermata 09126 Cagliari

emerson

stabilimento balneare • restaurant caffè • disco bar

menù

Le nostre insalate

- La nizzarda** € 9.00
Misticanza, patate, fagiolini, uovo sodo, pomodorini, olive nere, acciughe, tonno, lettuce, anchovies, tuna fish, eggs, black olives, beans, potatoes. (1, 2, 3)
- La caesar** € 10.00
Pollo grigliato speziato, bacon croccante, misticanza, salsa Caesar, crostini di pane alle erbe.
Spicy grilled chicken, crispy bacon, mixed salad, Caesar dressing, croutons with herbs. (18)
- La bufalina** € 14.00
Bocconcini di mozzarella di bufala, prosciutto crudo selezione riserva 24 mesi, carpaccio di pomodori verdi, basilico
Mixed salad, green tomatoes, cuts, buffalo mozzarella cheese, basil. (19)
- La burratina** € 12.00
Burrata con pepe nero della Malesia e pomodorini.
Burrata with Malaysia black pepper and cherry tomatoes. (19)
- La caprese** € 9.00
Misticanza, pomodorini ciliegina, mozzarella vaccina, foglie di basilico.
Mixed salad, cherry tomatoes, mozzarella cheese, basil (19)
- La norvegese esotica** € 14.00
Salmone marinato agli agrumi, misto verde e germogli di carote, mango, limone candito, finocchio.
Marinated salmon with citrus fruits, mixed green shoots of carrots, mango, candied lemon, fennel. (19, 3)
- La contadina** € 9.00
Spinacino, rucola, pere, pecorino morbido, noci, uvetta.
Baby spinach, rocket salad, pears, soft cheese, nuts, raisins. (2, 4)
- La Bresaola** € 12.00
Bresaola di punta d'anca della Valtellina IGP, rucola, grana Mantova oltre 20 mesi
Valtellina bresaola, rocket salad, 20 months parmesan (19)

La macrobiotica € 10.00
Farro perlato, rapa rossa, semi di girasole, semi di zucca, mandorle tostate, albicocche secche, germogli di spinaci, avocado, mela verde.
Pearl barley, beetroot, sunflower seeds, pumpkin seeds, toasted almonds, dried apricots, spinach sprouts, avocado, green apple. (2, 4, 19)

La melanina € 9.00
Rucola e romanella, carote, pomodorini cherry, sedano, ceci,, quinoa rossa, zenzero disidratato. Rocket and romanella, carrots, cherry tomatoes, celery, red quinoa, dried ginger. (12)

Contorni

Verdure Grigliate di stagione € 5.00
Seasonal grilled vegetables

Insalatina mista € 5.00
Misticanza, rucola, pomodori, carote.
Mixed salad
Green salad, rocket, cherry tomatoes, carrots

Patate fritte* € 5.00
French fries (20, 1, 13)

Menu bambino – Kids menu

Una alimentazione per crescere in salute

Mezze penne di grano duro € 4.00
Al sugo di pomodoro e basilico o all'olio e parmigiano.
Small penne pasta of durum wheat tomato or olive oil. (9, 19, 12, 1)

Petto di pollo alla brace con patate fritte* € 5.00
Grilled chicken breast with french fries (9, 1, 12, 13)

Hamburger di controfiletto di scottona Bavarese con patatine fritte* € 6.00
Hamburger with french fries (9, 1, 13, 20)

Frutta – Fruit

Macedonia di frutta fresca e/o con gelato Fresh fruit salad with ice creams (or without)	€ 6.00 – 8.00
Tagliata di frutta fresca di stagione Sliced season fresh fruit	€ 10.00
Ananas al natural Natural pineapple	€ 5.00

Dessert

Torte al trancio Slice of cake (1, 16, 17, 19)	€ 5.00
Dolci al cucchiaino Home made dessert (1, 16, 17, 19)	€ 5.00
Tiramisù della casa Homemade tiramisu (1, 16, 17, 19)	€ 5.00
Seadas al formaggio con miele Seadas with cheese and honey (1, 16, 17, 19)	€ 6.00
Seadas al formaggio con gelato Seadas with cheese and icecream (1, 16, 17, 19)	€ 7.00

Aggiunte da € 0,50 a € 2,00; adding from 0,50 to 2,00 euros

Primi piatti

Trenette vongole e bottarga Spaghetti with clams and smoked grey mullet roe (6, 3, 9)	€ 12.00
Cavatelli di pasta fresca ai carciofi (in stagione) Cavatelli fresh pasta with artichokes (9)	€ 10.00
Risotto alla crema di scampi Risotto with scampi sauce (7, 9)	€ 12.00
Mezze penne al pomodoro Mezze penne with tomato sauce (9, 12)	€ 8.00

Secondi piatti

Tagliata di manzo rucola e grana Sliced beef with rocket and parmesan (19)	€ 16.00
Cotoletta di maiale con contorno Veal Shinitzel in breadcrumbs with side dish (19, 1, 4)	€ 14.00
Petto di pollo con contorno Chicken breast with side dish	€ 12.00
Gamberi* al vapore 5 pz Steamed Shrimps 5 pcs (7)	€ 13.00
Filetti di spigola alla griglia** Fillets of grilled sea bass (3)	€ 16.00
Tonno*** in crosta con contorno di zuccina al vapore Crusted tuna with steamed zucchinis (3)	€ 16.00
Calamari e Gamberi fritti* Fried squids and prawns (3, 7)	€ 16.00
Cheeseburger con patate fritte* Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla caramellata, formaggio, salsa barbecue Hamburger, lettuce, tomato, cucumber, caramelized onions, cheese, barbecue sauce (20, 1, 13, 19, 18, 9, 10)	€ 12.00
Club sandwich con patate fritte chips* Petto di pollo alla brace, insalata, bacon, uovo sodo, pomodoro, salsa yogurt. Barbecued chicken breast, salad, bacon, boiled egg, tomato, yogurt dressing (9, 1, 19, 12)	€ 16.00