



EMME

RESTAURANT & BAR

Il variegato menù di EMME è stato attentamente studiato per offrire un viaggio gastronomico attraverso i sapori e le tradizioni della cucina regionale italiana. Pesce fresco, carni di prima scelta ed eccellenti prodotti di stagione si uniscono sotto l'occhio esperto dei nostri chef per creare una selezione di piatti equilibrati e armoniosi, mentre la nostra ampia cantina di vini e la lista dei cocktail garantiscono l'abbinamento perfetto.

EMME's varied menu has been carefully designed to provide a gastronomic voyage through the flavors and traditions of Italian regional cuisine. Fresh fish, premium grade meats and excellent seasonal produce come together under the skilled eye of our chefs to create a selection of balanced, harmonious dishes, while our extensive wine cellar and cocktail list ensure the perfect pairing.

ANTIPASTI

Starters

UOVO EMME

Spuma di asparagi e patate con scaglie di tartufo nero
Sous-vide egg, asparagus and potato foam with black truffle shavings
(allergens: 3,7)

28

PARMIGIANA DI MELANZANE CON BUFALA

Eggplant, parmigiana and buffalo mozzarella
(allergens: 1,3,5,7,8)*

19

CARCIOFO

Scottato con spuma di pecorino e chips di culatta
Artichoke with pecorino foam and crispy culatta chips
(allergens: 7,10)*

15

GAMBERO ROSSO

Gambero rosso di Mazara, prima scelta, cotto o crudo
One raw or cooked Mazara red prawn
(allergens: 2,3,4,6)*

9

CARPACCIO DI PESCE

Carpaccio di pescato del giorno
Catch of the day "Carpaccio"
(allergens: 2,3,4,6)*

26

CEVICHE

Ceviche di pescato del giorno con chips di patata dolce
Daily catch ceviche with sweet potato chips
(allergens: 1,2,4,14)*

26

TEMPURA DI GAMBERI

Con zucchine, salsa di soia e maionese
Prawns and zucchini tempura with soy sauce and mayonnaise
(allergens: 1,2,3,5,6)*

24

TARTARE DI MANZO

Tuorlo, senape, salsa Worchester, Tabasco
Beef tartare with Egg yolk, mustard, Worchester sauce, Tabasco
(allergens: 1,3,4,9)*

26

LA NOSTRA GASTRONOMIA

Mozzarella di bufala (125gr) DOP 10
Burrata d'Andria 14
Bresaola, misticanza e scaglie di grana 14
Culatta stagionata 14
Patanegra (100gr) 30

PRIMI PIATTI

First Courses

PASTA DELLA TRADIZIONE

Cacio e pepe, Amatriciana, Carbonara, Gricia, Penne all'Arrabbiata

(allergens 1,3,7,8)

18

CARBONARA AL TARTUFO

Carbonara with black truffle

(allergens 1,3,7)

29

LASAGNA

Verde con ragù di coniglio, olive taggiasche e besciamella al porro

Green lasagna with rabbit ragù, taggiasca olives and leek béchamel

*(allergens 1,3,7,8,10)**

29

FETTUCCINA ASTICE

Con cime di rapa in doppia consistenza

Fettuccine with lobster and turnip tops

*(allergens: 1,2,3,7,10)**

35

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini, butter, parmesan and black truffle

(allergens: 1,3,7)

29

RISOTTO ZAFFERANO E OSSOBUCO

Saffron risotto served with ossobuco

(allergens 7,8)

30

ZUPPA

Porro, patate e cardoncello scottato

Leek and potato soup with king oyster mushroom

(allergens 1,7,10)

18

SECONDI PIATTI

Main Dishes

MAIALINO DA LATTE

Con patate novella e salsa

Roasted suckling pig, baby roasted potatoes and sauce

*(allergens: 8,10)**

26

RIBS DI BLACK ANGUS

Con sedano rapa e salsa allo yogurt

Black Angus ribs with celery root and yogurt sauce

*(allergens: 7,8,10,13)**

32

COSTATA DI PRIMA SCELTA

Costata prussiana servita con patate al forno

Prussian style bone-in steak and roasted potatoes

(allergens: 1)

49

RIBEYE CON PATATE AL FORNO

Ribeye with roasted potatoes

(allergens: 1)

29

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Filet mignon with green peppercorn sauce

(allergens: 1,7,10)

30

PESCATO DEL GIORNO

Catch of the day

*(allergens: 2,3,4,6,7,8,14)**

26

POLPO CROCCANTE

Polpo scottato su salsa mediterranea e cicoria ripassata

Crispy octopus with Mediterranean sauce with sautéed chicory

*(allergens: 4,8,14)**

26

FILETTO DI BRANZINO

In foglia di cavolo verza con mandorle, uva passa e crema di melanzane

Sea bass fillet wrapped in savoy cabbage with almonds, raisins and eggplant cream

*(allergens: 4,7,13)**

25

SECONDI PIATTI

Main Dishes

EMME BURGER

Con provola affumicata, lattuga e pomodoro
With smoked provola cheese, lettuce and tomato
(allergens: 1,3,5,7,11)

18

POLLO AI FERRI

Con patate al forno
Grilled chicken and roasted potatoes
(allergens: 1)

20

INSALATE E CONTORNI

Salad and Side Dishes

INSALATA DI CARCIOFI E CALAMARO

Artichoke and squid salad
(allergens: 14)

19

EMME SALAD

Con pollo, bacon, avocado, crostini, pomodorini e grana
Emme salad with chicken, bacon, avocado, croutons, cherry tomatoes, and Grana Padano
(allergens: 6,8,9)

18

INSALATA DI POMODORINI

Ai tre pomodori con basilico e feta
Salad with three varieties of tomatoes, fresh basil, and feta cheese
(allergens: 7)

12

VERDURE DI STAGIONE

Seasonal vegetables

9

CICORIA RIPASSATA

Sautèed chicory

9

PATATE AL FORNO

Patate al forno
Roasted potatoes
(allergens: 1)

9

PUNTARELLE ALLA ROMANA

Roman-style puntarelle salad with anchovy dressing
(allergens: 4)

12

DOLCI

Dessert

CHEESECAKE BASCO CON FRUTTI DI BOSCO

Basque-style cheesecake with wild berries

(allergens: 3,7)

12

CHOUX PASTRY

Con crema al pistachio e cioccolato bianco

Choux pastry filled with pistachio cream and white chocolate

(allergens: 1,3,7,13)

12

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

Selection of sliced fresh fruit

14

TIRAMISU'

Tiramisù with chocolate flakes

(allergens: 1,3,5,7)

9

SORBETTO AL LIMONE

Zesty lemon sorbet

*(allergens: 7,13)**

9

GELATO EMME

Stracciatella

Cioccolato

*(allergens: 3,7,13)**

9

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E CARMELLO SALATO

Hazelnut semifreddo paired with salted caramel

(allergens: 1,3,7,13)

12

ELENCO DEGLI ALLERGENI (*LIST OF ALLERGENS*)

Le voci di menu indicate con i numeri di allergeni qui sotto possono contenere questi ingredienti o i loro sottoprodotti:

Menu items noted with the allergen numbers below may contain these ingredients or their by-products:

Si prega la gentile clientela di informare il personale di sala in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances.

1. Cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri (*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut and others*)
 2. Crostacei (*Shellfish*)
 3. Uova (*Eggs*)
 4. Pesce (*Fish*)
 5. Arachidi (*Peanuts*)
 6. Soia (*Soy*)
7. Latte e prodotti lattiero caseari, incluso lattosio (*Milk and dairy products, lactose included*)
 8. Sedano (*Celery*)
 9. Senape (*Mustard*)
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg (*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*)
 11. Semi di Sesamo (*Sesame seeds*)
 12. Lupini (*Lupins*)
 13. Frutta a guscio (*Nuts*)
 14. Molluschi (*Molluscs*)

*prodotti surgelati all'origine o congelati in loco (*products frozen at origin or frozen on site*)



Share your experience with us



EMME
RESTAURANT & BAR