



# EMME

RESTAURANT & BAR

EMME è un ristorante italiano contemporaneo – un omaggio alla nostra tradizione culinaria con un tocco moderno, ingredienti locali di stagione e abbinamenti creativi.

EMME porta i piatti regionali tradizionali a un livello superiore grazie ai nostri Chef altamente qualificati, metodi di cottura all'avanguardia e sapori freschi unici.

Il menù spazia dalle prelibatezze tradizionali alle specialità di pesce crudo abbinate ad una vasta selezione di vini e cocktail.

EMME is a contemporary Italian restaurant – a tribute to our culinary tradition with a modern twist, featuring seasonal local local ingredients and creative combinations.

EMME takes traditional regional dishes to a higher level thanks to our skilled Chefs, cutting-edge cooking methods and unique fresh flavors.

The menu range from traditional delicacies to raw fish specialities paired with a vast selection of wines and cocktail

## **ANTIPASTI**

### **STARTERS**

#### **UOVO EMME**

*Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di parmigiano 30 mesi e tartufo nero*

*Sous-vide egg, cream of parmesan cheese and black truffle*

*(Allergens: 3,7)*

28

#### **CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO**

*Carpaccio di gambero rosso con mayo al prezzemolo e frutti di bosco*

*Red shrimp carpaccio, parsley Mayo and berries*

*(Allergens:2,4) \**

28

#### **CALAMARO SCOTTATO**

*Calamaro scottato con salsa Mediterranea e polvere di oliva*

*Roasted squid, Mediterranean sauce and olives.*

*(Allergens: 4,8,14) \**

20

#### **TEMPURA DI GAMBERI**

*Prawns tempura and vegetables with soy sauce and mayonnaise*

*(Allergens: 1,2,3,4,5,6,8,14) \**

22

#### **TARTARE DI MANZO**

*Tuorlo, senape, salsa Worchester, Tabasco e sale Maldon*

*Egg yolk, mustard, Worchester sauce, Tabasco and Maldon salt*

*(Allergens: 1,3,4,9)*

26

#### **PARMIGIANA DI MELANZANE CON BUFALA**

*Tomato eggplant with buffalo mozzarella*

*(Allergens: 1,3,5,7)*

16

## **PRIMI PIATTI**

### FIRST COURSES

#### **PASTA DELLA TRADIZIONE**

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

(Allergens 1,3,7,8)

18

#### **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI**

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro o burro e salvia (Tartufo nero extra 15€)

Ricotta and spinach Ravioli, tomato sauce or butter and Sage (Black Truffle extra 15€)

(Allergens 1,3,7,8)

20

#### **SPAGHETTO EMME**

Spaghettone con pomodorino, tarallo al finocchio e peperone crusco Lucano

*Spaghettone, cherry tomato, fennel tarallo, sun dried pepper from Lucania*

(Allergens 1,7)

20

#### **TAGLIOLINO AL GAMBERO ROSSO**

*Tagliolino con gambero rosso di Sicilia e pomodoro datterino*

*Tagliolino pasta with sicilian red shrimps and cherry tomatoes*

(Allergens 1,2,3,4,10) \*

26

#### **SPAGHETTONE COZZE E PECORINO ROMANO**

*Spaghettone with mussels, tomatoes sauce and Roman pecorino*

(Allergens: 1,4,7,14)

22

#### **RISOTTO DEL GIORNO**

*Risotto of the day*

(Allergens 2,4,6,7,8,13,14)

24

#### **VELLUTATA PORRO E PATATE**

*Leek and potato cream soup*

(Allergens 1,7)

16

## **SECONDI PIATTI**

### MAIN DISHES

#### **GUANCIA DI MANZO BRASATA AL BAROLO**

*Guancia brasata con purè di patate al rosmarino*

*Stewed beef cheek with potato puree*

*(Allergens: 7,8,10)*

26

#### **RIBEYE CON PATATE AL FORNO**

*Ribeye with roasted potatoes*

*(Allergens: 1,3,5)*

28

#### **FILETTO DI MANZO DANESE CON PATATE AL FORNO**

*Danish beef fillet with roasted potatoes*

*(Allergens: 1,3,5)*

28

#### **PESCATO DEL GIORNO**

*Catch of the day*

*(Allergens: 4,5,6,8,11)*

26

#### **COSTINA DI ROMBO CON MILLEFOGLIE DI PATATE**

*Turbot ribs served with potatoes millefeuille*

*(Allergens: 1,4,5)*

30

#### **BACCALA'**

*Baccalà gratinato, alioli, tomatina alle mandorle e chips di Topinambur*

*Salt-cod gratin, alioli, almond tomatina and sunchokes*

*(Allergens: 4,5,8,13) \**

25

## **CONTORNI**

*SIDE DISHES*

### **BROCCOLETTI RIPASSATI**

*Roman broccoli sautéed with oil, garlic and chilli pepper*

9

### **CICORIA RIPASSATA**

*Chicory sautéed with oil, garlic and chilli pepper*

9

### **PATATE AL FORNO**

*Patate di Onano al forno*

*Oven baked potatoes.*

(Allergens:1,5)

9

### **SPINACI AL BURRO**

*Fresh spinach sautéed with butter.*

(Allergens: 7)

9

### **INSALATA MISTA**

*Mixed salad*

9

## **DOLCI**

DESSERT

### **MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE**

*Millefeuille with Lemon custard*

(Allergens:1,3,5,7)

12

### **CHEESECAKE**

(Allergens:1,3,7)

9

### **TAGLIATA DI FRUTTA**

Ananas, melone, kiwi , arancia , frutti di bosco

*Selection of sliced fresh fruit.*

14

### **TORTA CAPRESE**

*Con riduzione d'arancia e granella di pistacchio*

*Chocolate caprese cake with orange souce and pistachio grains*

(Allergens:3,7)

12

### **TIRAMISU' CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO**

*Tiramisù with chocolate flakes*

(Allergens:1,3,7)

9

### **I NOSTRI GELATI**

*Home made ice-cream*

Cioccolato

Stracciatella

Pistacchio

Nocciola

Sorbetto al limone

(Allergens: 3,7)

9

LIST OF ALLERGENS:

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

- 1.Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut and others
- 2.Shellfish
- 3.Eggs
- 4.Fish
- 5.Peanuts
- 6.Soy
- 7.Milk and dairy products (lactose included)
- 8.Celery
- 9.Mustard
- 10.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg;
- 11.Sesame seeds
- 12.Lupins
- 13.Nuts
- 14.Mollusc

\*products frozen at origin or frozen on site

ELENCO DEGLI ALLERGENI:

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

- 1.Cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri
- 2.Crostacei
- 3.Uova
- 4.Pesce
- 5.Arachidi
- 6.Soia
- 7.Latte e prodotti lattiero-caseari (incluso lattosio)
- 8.Sedano
- 9.Senape
- 10.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg;
- 11.Semi di sesamo
- 12.Lupini
- 13.Frutta a guscio
- 14.Molluschi

\*prodotti surgelati all'origine o congelati in loco

PANE E COPERTO 3,00€ P.P



**EMME**  
RESTAURANT & BAR