

ANTIPASTI

STARTERS

TEMPURA DI GAMBERI

Julienne di verdure e riduzione d'aceto balsamico di Modena e maionese
Tempura prawns with vegetable julienne and a Modena balsamic vinegar reduction and mayonnaise
(Allergens: 1,2,3,4,8,11)
20

PROSCIUTTO DI PARMA

Mozzarella di bufala e crostino di pane
Parma prosciutto, buffalo mozzarella and crispy flatbread
(Allergens: 1,7)
16

TARTARE DI MANZO

Chianina tagliata al coltello, con puntarelle romane, olio extravergine Bio e senape.
Chianina beef tartare topped with puntarelle romane, organic oil, mustard
(Allergens: 3,9)
24

TARTARE DI TONNO

Adagiata su biscotto di Tarallo croccante, maionese di soia e chips di peperone crusco
Laid on crunchy biscuit of Tarallo, mayonnaise of soia and chips of crusco pepper
(Allergens: 4)
24

IL TAGLIERE

Selezione di salumi e formaggi di produttori locali
Selection of local cold cuts
(Allergens:7)
9 pp

BURRATINA

D'Andria con flan di zucca, crostini e lardo di Colonnata, miele d'acacia caldo
Burrata D'Andria with crispy chips of "Lardo di Colonnata" and warm acacia honey;
(Allergens:1,5,7,8,9,10)
20

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

TAGLIOLINO AGLI SCAMPI

Con pomodorino confit campano e scampo crudo
With confit tomato from Campania and raw shrimp
(Allergens: 1,2,4)

22

TAGLIOLINO AL TARTUFO

Con burro danese chiarificato
"Tajarin" with truffle and danish clarified butter
(Allergens:1,5,7)

25

RISOTTO D'AUTUNNO

Risotto alla crema di zucca con pistilli d'anice, gocce di burrata e chips di lardo di Colonnata
Pumpkin cream risotto with aniseed pistils, burrata drops and "Lardo di Colonnata" chips
(Allergens:1,7,8)

22 *(cottura 10 minuti)*

TONNARELLO

Al ragù d'anatra cotto a bassa temperatura con ricotta salata
With duck suace and salted ricotta
(Allergens:1,7)

22

I CLASSICI

PASTA DELLA TRADIZIONE

Carbonara, Amatriciana, Penne all'arrabbiata, Cacio e pepe

TRADITIONAL ROMAN PASTAS:

Carbonara (eggs, pecorino & parmesan cheeses with Crispy pork guanciale),

Amatriciana (fresh tomato sauce with crispy pork guanciale);

Arrabbiata (tomatoes, garlic and dried red chillies),

Cacio e Pepe (pecorino cheese with pepper)

(Allergens: 1,3,7)

16

SPAGHETTO EMME

Con pomodorino piennolo del Vesuvio, tarallo al finocchio e peperone crusco Lucano
With Vesuvio's Piennolo cherry tomatoes, fennel tarallo and Lucano Crusco pepper

(Allergens: 1,3,7)

20

GLI SFIZI

FONDUTA DI FORMAGGI

Con porcini e dadolata di polenta grigliata al rosmarino
Cheese fondue with porcini mushrooms and grilled polenta with rosemary
(Allergens:1,7,8)

24

AVOCADO TOAST

Pane tostato con avocado e uovo in camicia
Poached eggs and sliced avocado on freshly toasted bread

(Allergens:1,3)

16

EMME BURGER

Burger di Chianina/pollo o Veggie con provola affumicata o tofu lattuga, pomodoro e chips
Chianina beef/Chicken or Veggie burger with smoked provola cheese or tofu, lettuce, sliced tomato and homemade chips

(Allergens: 1,3,5,10)

16

TRIS DI POLPETTE

Polpettina di pollo con crema di pesto e pistacchi, baccalà croccante con cipolla caramellata e mini supplì romani
Chicken meat balls with pesto and pistacho cream, crispy cod with caramelized onion and mini Roman suppli

(Allergens:1,3,4,5,7,8,10)

16

FANTASIA DI LEGUMI

Zuppa di legumi misti con crostini aromatizzati al timo
Mixed legumes soup with crostini flavored with thyme

(Allergens:1,5,6,8,10)

16

VELLUTATA DI ZUCCA

Con pistilli di anice e crostini aromatizzati
Pumpkin velvet with anise pistils and flavored crostini

(Allergens:1,7)

16

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

CUBOTTI DI TONNO

Su mousse di melanzana caramellata e chips croccante
Tuna on eggplant's caramelized mousse and chips

(Allergens: 1,4,8)

24

TRANCIO DI SALMONE

Salmone croccante con dadolata di patata americana e maionese homemade
Salmon with crunchy crust, with diced American potato and homemade mayonese

(Allergens: (1,3,4,5,7))

24

FILETTO DI MANZO

Alla griglia con sale Maldon, porcino tritolato, prezzemolo, crostini aromatizzati e olio Bio
Grilled fillet of beef with Maldon salt, with chopped porcino, parsley, crostini and organic oil

(Allergens: 1)

26

FILETTO DI MANZO con salsa al tartufo nero

Grilled fillet with truffle sauce

28

TAGLIATA DI POLLO

Con broccolo romanesco ripassato

Grilled chicken breast and broccoli

(Allergens: 1,3,5)

16

PETTO D'ANATRA

Cotto a bassa temperatura con riduzione di vino Aglianico all'arancia confit

Duck breast cooked at low temperature with reduction of Aglianico wine & orange confit

(Allergens: 1,7,8)

24

COSTOLETTE DI AGNELLO

Agnello alla brace su crema di patate americane e pomodori confit

Grilled lamb on cream of American potatoes and tomatoes confit

(Allergens: 1,7)

26

CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES AND SALADS

EMME SALAD

Con lattuga romana, pollo cotto a bassa temperatura, parmigiano, pomodorini gialli
del Vesuvio e crostini di pane aromatizzati

*With Roman lettuce, low-temperature cooked chicken, Parmesan cheese, Vesuvius
yellow cherry tomatoes and flavoured bread croutons*

(Allergens: 1,7)

16

CICORIA

Alla romana, aglio, olio e peperoncino

Chicory sautéed with garlic, oil and chili peppers

(Allergens: 1)

8

PATATE

Patate di Onano al forno

Roasted potatoes

(Allergens: 1,8)

8

FUNGO PORCINO ALLA GRIGLIA

Porcini mushroom grilled in olive oil and salt

(Allergens: 1,8)

12

CARCIOFO ALLA GIUDIA

Fried Artichoke

(Allergens: 1,5)

9

PUNTARELLA ROMANA

Con alici e olio Bio

With anchovies and organic oil

(Allergens: 1,8,10)

9

DOLCI

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA

Ananas, kiwi, melone, ribes e mirtilli

Freshly sliced pineapple, kiwi, melon, currants and blueberries

8

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Con mirtillo selvatico e ribes

Semifreddo mouse made with wild blueberry & currant

(Allergens: 3,7)

8

DELIZIA ALLA NOCCIOLA

Delizia alla nocciola morbida e granella tostata

Soft hazelnut cake and toasted grains

(Allergens: 1,5,7,8)

9

TORTINO AL CIOCCOLATO

Dal cuore morbido con quenelle panna home made

Chocolate cake with "soft heart" and a quenelle of homemade cream

(Allergens: 1,7,8)

TIRAMISU'

Crema al tiramisù con crosta al caffè italiano
A Tiramisù' custard with an Italian coffee crust

(Allergens: 7,8)

8

BROWNIE

Con quenelle di gelato alla crema e scaglie di cioccolato bianco
Brownie with quenelle cream ice cream and white chocolate chips

(Allergens 1,3,5,7,8)

10

I NOSTRI PIATTI POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ELEMENTI. IN CASO DI ALLERGIA AVVISARE IL CAMERIERE DI SALA

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, CEPPI E I LORO PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) SUPERIORE A 10 MG/KG
8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA ED I LORO PRODOTTI
9. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
10. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
11. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG
12. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Our dishes might contain some of the following items. In the event of an allergy, please alert your server.

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OAT, KAMUT, AND BY-PRODUCTS
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH
3. EGGS AND BY-PRODUCTS
4. FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
6. SOY AND SOY-BASED PRODUCTS
7. MILK AND DAIRY PRODUCTS (LACTOSE INCLUDED)
8. NUTS: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PISTACHIOS, AND THEIR BY-PRODUCTS
9. MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
10. SESAME SEEDS AND SESAME SEEDS-BASED PRODUCTS
11. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG/KG
12. MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSC