



# 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**

*Uovo 62° su crema di parmigiano e scaglie di tartufo nero*  
*Sous-vide egg, parmesan cream and black truffle*

*(Allergens: 3,7)*

28

**CARPACCIO DI PESCE**

*Carpaccio di pesce selezionato dal nostro chef*  
*Catch of the day "Carpaccio"*

*(Allergens: 2,3,4,6)*

26

**CALAMARO SCOTTATO**

*Riccioli di calamari su spuma di piselli e pane tostato alle alici*  
*Roasted squid with green peas and anchovy bread crumbs*

*(Allergens: 1,2,4,14)*

23

**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) \**

22

**TARTARE DI MANZO**

*Tuorlo, senape, salsa Worchester, Tabasco*  
*Beef tartare with Egg yolk, mustard, Worchester sauce, Tabasco*

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

26

**PARMIGIANA DI MELANZANE CON BUFALA**

*Eggplant, parmigiana and buffalo mozzarella*

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

16

**CULATELLO STAGIONATO E MOZZARELLA DI BUFALA**

*Culatello ham from Parma and bufala mozzarella*

*(Allergens: 7)*

18

## **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

#### **CANNELLONI**

Cannelloni fatti in casa ripieni con brasato di manzo e besciamella ai funghi

Home made "Cannelloni" filled with braised beef and mushroom béchamel

(Allergens 1,3,7,10)

24

#### **TORTELLONI AMATRICIANA**

Pasta fatta in casa ripiena di crema di pecorino, salsa amatriciana e guanciale

"Tortelloni" filled with pecorino cream, amatriciana sauce and guanciale

(Allergens: 1,3,7,8)

22

#### **TAGLIOLINI AL TARTUFO**

*Tagliolini, butter, parmesan and black truffle*

(Allergens: 1,3,7)

29

#### **TAGLIOLINO CON RAGU' DI PESCATO**

*Tagliolini with fresh fish ragù*

(Allergens: 1,2,3,4,8,14)

25

#### **RISOTTO DEL GIORNO**

*Risotto of the day*

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

26

#### **ZUPPA**

*Soup of the day with selected vegetables or legumes*

(Allergens: 1,8,12)

18

## **SECONDI PIATTI**

### MAIN DISHES

#### **MEDAGLIONE DI AGNELLO**

Agnello, crema di peperoni, demi-glace e bietola rossa  
Lamb shank, bell pepper cream, demi-glace and red chard  
(Allergens: 8,10)

26

#### **GUANCIA DI MANZO E POLENTA**

*Beef cheek with polenta*  
(Allergens: 1,7,8,10)

26

#### **PETTO D'ANATRA SU CREMA DI CAROTE**

*Duck breast with carrot cream*  
(Allergens: 8,10)

26

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

*Ribeye with roasted potatoes*  
(Allergens: 3,5)

28

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

*Danish beef fillet with roasted potatoes*  
(Allergens: 5,7,8,9)

28

#### **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: 2,3,4,8,14)

26

#### **BACCALA'**

*Baccalà, parmentier di patate, olio al prezzemolo e chips di topinambur*  
*Salt-Cod, potato parmentier, parsley oil and sunchoke chips*  
(Allergens: 1,4,5,7) \*

25

## **CONTORNI**

SIDE DISHES

### **VERDURE DI STAGIONE**

*Seasonal vegetables*

(Allergens:6,8,9)

9

### **CICORIA RIPASSATA**

*Garlic and chilli pepper chicory*

9

### **PATATE AL FORNO**

*Patate al forno*

*Roasted potatoes.*

(Allergens:1,5)

9

### **PORCINO GRIGLIATO**

*Grilled porcini mushroom*

19

### **CARCIOFO ALLA GIUDIA**

*Fried artichoke*

(5)

11

### **SPINACI RIPASSATI IN BURRO E PARMIGIANO**

*Spinach, butter and parmesan*

(7)

9

**DOLCI**

DESSERT

**MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE**

*Millefeuille with Lemon custard*

(Allergens:1,3,7)

12

**CHEESECAKE**

(Allergens:1,7,13)

9

**TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE**

*Selection of sliced fresh fruit*

14

**TIRAMISU'**

*Tiramisù with chocolate flakes*

(Allergens:1,3,7)

9

**I NOSTRI GELATI**

Chocolate

Stracciatella

Lemon sorbet

Nocciola

(Allergens: 3,7,13)

9

**CREMA DELLA NONNA**

Crema pasticcera al limone con coulis ai frutti di bosco

Lemon pastry cream with berries coulis

(Allergens: 3,7)

9

**TORTA AL CIOCCOLATO**

Torta di frolla al cacao, crema al cioccolato, ganache alla nocciola e gel all'arancia

Cocoa tart, chocolate cream, hazelnut ganache and orange gelée

(Allergens:1,3,7,13)

12

**MOUSSE EMME**

Mousse al caffè servita con crumble di biscotto al cacao e scaglie di cioccolato

Coffee mousse served with biscuit crumble and chocolate flakes

(Allergens: 1,7,13)

10

#### 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



