



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 piselli e scaglie di tartufo nero

Sous-vide egg, green pea cream, and black truffle

(allergens: 3,7)

28

GAMBERO ROSSO

Gambero rosso di Mazara, prima scelta, cotto o crudo

One raw or cooked Mazara red prawn

*(allergens: 2)**

9

CARPACCIO DI PESCE

Carpaccio di pescato del giorno

Catch of the day "Carpaccio"

*(allergens: 4)**

26

CEVICHE

Ceviche di pescato del giorno con chips di patata dolce

Daily catch ceviche with sweet potato chips

*(allergens: 1,4,7,8,10)**

26

TEMPURA DI GAMBERI

Con zucchine, salsa di soia e maionese

Prawns and zucchinis tempura with creamy soy sauce dip

*(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: 1,3,4,9,13)**

26

PARMIGIANA DI MELANZANE CON BUFALA

Eggplant, parmigiana and buffalo mozzarella

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

19

LA NOSTRA GASTRONOMIA

Mozzarella di bufala DOP 10

Burrata d'Andria 14

Culatta stagionata 14

Bresaola, rughetta e scaglie di grana 14

(allergens: 7)

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

AGNOLOTTI DEL PLIN

Ripieni ai tre arrosti e la sua salsa

Agnolotti del plin stuffed with three roasted meats and demi-glace

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

28

TORTELLONI VIGNAROLA

Ripieni di pecorino e vignarola

"Tortelloni" filled with pecorino and vignarola (fresh spring vegetables)

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

25

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini, butter, parmesan and black truffle

(allergens: 1,3,7)

29

TAGLIOLINO ALLO SCORFANO

Con pomodorini, scorfano e crumble alle alici

Tagliolini with rock fish, cherry tomatoes, and anchovy crumble

*(allergens: 1,3,4,8)**

26

RISOTTO ZAFFERANO E OSSOBUCCO

Saffron risotto served with ossobuco

(allergens 7,8)

30

SECONDI PIATTI

Main Dishes

CARRE' DI AGNELLO

Con scarola, uvetta e demi-glace

Roast rack of lamb with escarole, raisins, and demi-glace

(allergens: 8)

26

PETTO D'ANATRA

Con indivia laccata all' arancia

Duck breast served with endive and a zesty orange glaze

(allergens: 8)

26

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

Con crema di carciofi e agretti

Sea bass fillet served with a velvety artichoke puree and agretti greens

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

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

CONTORNI E INSALATE

Side Dishes

EMME SALAD

Con pollo, bacon, avocado, crostini, pomodorini e grana

Emme salad with chicken, bacon, avocado, croutons, cherry tomatoes, and Grana

Padano cheese

(allergens: 1,7)

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

Sautéed chicory

9

PATATE AL FORNO

Patate al forno

Roasted potatoes

(allergens: 1)

9

VIGNAROLA

Di piselli, lattuga romana, carciofi e menta

Vignarola with peas, lettuce, artichokes, and mint

9

DOLCI
Dessert

TARTELLETTA AL LIMONE E MERINGA

Lemon tart with meringue
(allergens:1,3,7)

12

CHEESECAKE

(allergens:1,5,7,13)

9

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 CARAMELLO 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:

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 dairyproducts, 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*)

Servizio €5,00 pp



EMME
RESTAURANT & BAR