



Emi è un locale che rappresenta un ponte tra passato e presente.
Un viaggio nel gusto attraverso le generazioni passate e future.
La tradizione a modo nostro!

Antipasti

TRA EMILIA E PUGLIA

Burrata Pugliese DOP, pomodorini secchi di Cerignola e prosciutto crudo di Parma DOP | €12

DEGUSTAZIONE EMILIANA

Crescentine salumi e formaggi

Prosciutto di Parma DOP, Mortadella “selezione Tour-tlen” e salame del Sal. Capelli, pancetta arrotolata, squacquerone, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e Caciottina | €22
(consigliato per 2 persone)

BOLOGNA FRITTA

Tortellini e passatelli fatti in casa fritti | €9,5

Con aggiunta di salsa tartufata | +€3



TARTARE DI ANGUS AI 6 SAPORI

Tartare di Angus Greater Omaha condita con una salsa vellutata e ricca di sapori | €14

LA REGINA DI BOLOGNA

Mortadella Felsineo IGP “selezione Tour-tlen” con squacquerone e polenta taragna fritta | €12



Primi

TORTELLI EMI

Unici dal 1984

Tortello dal cuore morbido di formaggio e prosciutto cotto avvolto da una crema alla curcuma ed erba cipollina | €14

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Sfoglia verde, besciamella e ragù Bolognese | €14



TAGLIATELLE TRADIZIONALI DI NONNA ANGELA

Al ragù Bolognese | €12

Per i più affamati, doppia porzione | €20



TORTELLINI IN BRODO

Tortellini della tradizione in brodo di cappone | €14



CREMOSI E FELICI

Tortellini della tradizione con crema di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi | €14

Provali al profumo di tartufo | +€3



GNOCCHI VERDI CON RAGU' DI ANATRA AL COLTELLO

Gnocchi di spinaci fatti in casa conditi con un ragù di anatra tagliato al coltello | €13

Secondi

TAGLIATA DI ANGUS GREATER OMAHA

Carne di manzo selezionato di origini nord-americane, alimentazione 'GRAIN FED'

Rosmarino e sale Maldon | €23

Provala con burro al tartufo | +€4

PETTO DI POLLO CBT

Petto di pollo cotto sottovuoto a bassa temperatura con

crema di gorgonzola DOP e noci | €18

GUANCIA DI MANZO BRASATA

Guancia di manzo al Sangiovese, con purè di patate rosse di montagna e

radicchio trevigiano al forno | €22

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Prosciutto crudo di Parma DOP e Parmigiano Reggiano 30 mesi | €22



Premiata dagli Amici della Petroniana come miglior cotoletta alla Bolognese del 2024

La cotoletta alla bolognese, detta anche Petroniana, nasce nel Settecento nelle cucine nobiliari di Bologna. È una variante più ricca della cotoletta alla milanese: alla fettina di vitello impanata e fritta si aggiungono prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano e un po' di brodo caldo, che fanno fondere il formaggio e insaporiscono il piatto. Il risultato è una preparazione sontuosa, tipicamente emiliana.

Per Accompagnare

PATATE ROSSE DI MONTAGNA AL FORNO

Con erbe provenzali | €6,5

PATATE FRITTE

Classiche | €5,5

ERBETTE STUFATE

Cicoria, spinaci e bietola stufate al burro | €6

Provale con aggiunta di AOP +1€

VERDURE ALLA GRIGLIA

Verdure scelte di stagione | €6,5

POLENTA FRITTA

Polenta taragna fritta | €5

PATATE RUSTICHE

Con la buccia | €6,5

Burger

EMI BURGER

Bun fatto in casa, 180 g di manzo scelto, bacon, cipolla caramellata, scamorza affumicata, pomodoro e insalata verde | €14

Con patate rustiche | +€3

CISBURGER

Bun fatto in casa, 180g di manzo scelto, formaggio cheddar, pomodori secchi, salsa rosè | €14

Con patate rustiche | +€3

CHICKEN BURGER

Bun fatto in casa, pollo impanato, misticanza, zucchine grigliate e salsa tartara | €13

Con patate rustiche | +€3

Insalate

INSALATA EMI

Insalata mista, pomodori, noci, olive nere e scaglie Parmigiano Reggiano 30 mesi | €11

INSALATA DI NONNO CESARE

Insalata mista con pollo grigliato, pesto di basilico e crostini di pane | €12

INSALATA INVERNALE

Insalata mista, uvetta, pinoli, speck, uovo sodo e riduzione di aceto balsamico | €14

Bevande

Acqua Minerale - Naturale o Gassata 75cl. - €2,3

L'ultrafiltrazione, certificata dall'UNIBO, garantisce un'acqua batteriologicamente perfetta.

Coca Cola in bottiglia di vetro 1 Litro - €8,5

Birra alla spina "Baffo d'oro" Moretti - 0,4L €5 / 1L - €10

Birra alla spina Weiss "La Bianca" Moretti - 0,4L - €6 / 1L - €11

Birra alla spina Messina cristalli di sale - 0,4L - €6 / 1L - €11

Ichnusa non filtrata 50cl - €5,5

Birra Moretti Lemon 33 cl - €4

Bibita in lattina 33cl - €3,5

Heineken 0 - 33cl - €4

La Nostra Pizza



COME FACCIAMO L'IMPASTO?

IL CLASSICO



Realizzato con farina Petra tipo 1, prodotta in Italia da Molino Quaglia, situato in Veneto, con una filiera corta e trasparente.

I chicchi di grano vengono selezionati otticamente e macinati con un processo innovativo.

Rispetto alle farine raffinate (tipo 0 e 00), Petra 1 contiene più fibre nobili, vitamine e parti del germe di grano, offrendo anche un gusto più marcato e un profilo nutrizionale più completo.

L'impasto, una volta terminato, viene stagliato a mano e impallinato.

Le palline vengono lasciate riposare un ora a temperatura ambiente (puntata) per poi essere riposte a una temperatura controllata di 4/5° per almeno 48 ore.

Dopo la maturazione (appretto), le palline vengono riportate a temperatura ambiente per alcune ore, pronte per essere stese

L'INTEGRALE



Realizzato con farina La Petra 9 è una farina di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra.

Una farina dal colore ambrato scuro più completa fonte di fibre nobili, con un contenuto equilibrato delle parti diverse del chicco compreso il germe di grano e la crusca.

Queste caratteristiche conferiscono all'impasto un aspetto puntinato e un gusto autentico

IL MULTI CEREALI



Farina di grano tenero, semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, grits di soia ogm free e farina di segale.

Gli impasti risultano più ricchi di fibre e proteine con maggior valori nutrizionali.

Indicato come ottimo alimento vegano e vegetariano.

Le Artigianali Consigliate

KAPPA

La Kappa, è una birra fresca e seducente ben equilibrata fra malti e luppoli con sottili note fruttate derivanti dal lievito.

Al palato risulta morbida e rotonda, i luppoli nobili impiegati cedono sentori floreali
5%vol 50cl | €8

BOCK

Lager ambrata scura di tradizione tedesca con una schiuma densa e persistente

Al gusto risulta ricca e complessa con evidenti sentori tostati e caramellati. In bocca ha un bel corpo pieno lascia percepire la presenza di alcol senza che questo diventi eccessivo

6,5%vol 50cl | €8

LA MI' BIONDA LAGER

Una birra pura, dal gusto pulito e fresco con sentori di cereali

Prima di essere imbottigliata matura lentamente in cisterna acquistando stabilità e gusto
alc 4,9 vol. 33cl | €6 75cl | €13

LA MI' VIZIA STRONG BELGIAN ALE

Una birra per gli appassionati e fa appassionare chi non lo è!

Fin da subito inizia a viziarti con il suo colore rosso rubino e il suo gusto elegante e ricco
alc 8,1% vol. 33cl | €6 75cl | €13

I Nostri Taglieri

Un'esperienza pensata per stare insieme.

Spicchi assortiti da gustare a centro tavola, in perfetto spirito conviviale.

Scegli i tuoi due gusti preferiti oppure monogusto e crea il tuo tagliere personalizzato,
da condividere come vuoi.

AUTUNNO CROCCANTE + SOTTOBOSCO

Base mozzarella fior di latte, crema di zucca e porcini

Fuori dal forno: Guanciale croccante e olio aromatizzato al rosmarino.

+ Base mozzarella fior di latte, speck in forno, porcini e prezzemolo | €29

BACIO DA ROMA + TROPEA

Doppio pomodoro Bio "Casa Marrazzo"

Fuori forno: stracciatella pugliese, guanciale croccante, polvere di olive nere, olio e basilico.

+ Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", cipolla rossa di Tropea, 'Nduja, stracciatella pugliese e basilico | €28,5

LA PIÙ VENDUTA + CORTINA CARAMELLATA

Base mozzarella fior di latte e scamorza affumicata

Fuori forno: prosciutto cotto, stracciatella pugliese, chips di zucchine, zest di limone e menta fresca.

+ Base mozzarella fior di latte, taleggio

Fuori dal forno: speck, cipolla caramellata e noci | €30

...oppure componilo con i gusti che preferisci

Le Speciali

LA PIÙ VENDUTA

Base mozzarella fior di latte e scamorza affumicata

Fuori forno: prosciutto cotto, stracciatella pugliese, chips di zucchine, zest di limone e menta fresca | €14,5

LA PIÙ GUSTOSA

Base mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP

Fuori forno: prosciutto crudo di Parma DOP, confettura di fichi | €14

AUTUNNO CROCCANTE

Base mozzarella fior di latte, crema di zucca e porcini

Fuori dal forno: Guancialetto croccante e olio aromatizzato al rosmarino | €14

new

UN BACIO DA ROMA

Doppio pomodoro Bio "Casa Marrazzo"

Fuori forno: stracciatella pugliese, guancialetto croccante, polvere di olive nere, olio e basilico | €14

CORTINA CAMELLATA

Base mozzarella fior di latte, taleggio

Fuori dal forno: speck, cipolla caramellata e noci | €14

new

Le Rosse

COSACCA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", pecorino romano, basilico e pepe | €9

Provala con l'aggiunta di scamorza | €10,8

new

BURRATA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", burrata pugliese DOP, basilico, prosciutto di Parma DOP | €12,5

Provala con l'aggiunta di olive taggiasche | €14

FRUTTI DI MARE

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", pesce fresco misto, aglio, prezzemolo | €14

Provala con l'aggiunta di mozzarella fior di latte | €16

TROPEA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", cipolla rossa di Tropea, 'Nduja, stracciatella pugliese e basilico | €11

Provala con l'aggiunta di salame piccante | €13

STRACCIATOSA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", stracciatella pugliese, olive taggiasche, basilico | €10

Provala con l'aggiunta di salsiccia | €11,5

AMATRICE

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", pancetta, cipolla.

In uscita: pecorino grattugiato e peperoncino | €10

Provala con l'aggiunta di scamorza | €11,8

Le Bianche

SOTTOBOSCO

Base mozzarella fior di latte, speck in forno, porcini e prezzemolo | €11

Provala con l'aggiunta di patate rosse di montagna | €13,5

BOLOGNA

Mozzarella fior di latte, Mortadella Felsineo IGP selezione Tour-Tlen, basilico e ricotta aromatizzata al timo e limone | €10

Provala con l'aggiunta di pesto alla genovese | €12

CARBONARA 2.0

Mozzarella fior di latte, uovo, Parmigiano Reggiano 30 mesi, pancetta e pepe | €10

Provala con il doppio impasto | €12,5

FIAMMA DEL SUD

Mozzarella fior di latte, crema di friarielli, scamorza e salsiccia | €10

Provala con l'aggiunta di 'Nduja | €12

new

3P

Mozzarella fior di latte, pancetta, patate, porcini | €12

Provala con aggiunta di scamorza | €13.5

BOSCO E PASCOLO

Mozzarella fior di latte, taleggio, salsiccia, porcini e olio al prezzemolo | €10

Provala con l'aggiunta di 'Nduja | €12

new

Baciata Romana

Un piatto tipico di Roma, la baciata, celebra la semplicità degli ingredienti creando un gusto unico. Cotta al forno, diventa una sorta di pizza, croccante fuori e soffice dentro.

MORTAZZA

Mozzarella di bufala, Mortadella Felsineo IGP sel. Tour-Tlen, pesto genovese e basilico | €10

LA ROMAGNOLA

Prosciutto crudo di Parma DOP, squacquerone e rucola | €10

Calzoni

VESUVIO

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", mozzarella fior di latte, salame piccante, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e pepe | €10

IL DUCA DEL BOSCO

Mozzarella fior di latte, funghi porcini, salame piccante, taleggio e basilico | €10

new

IL SOLITO

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", mozzarella fior di latte e prosciutto cotto | €9

Le Classiche

EMI

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, carciofi, olive nere, salame piccante, salsiccia | €9,8

Provala con impasto integrale | €12,3

RIACE

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, 'Nduja, ricotta salata e basilico | €10,5

Provala con l'aggiunta di salame piccante | €12,5

REGINA MARGHERITA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico, bordo alto | €7

Provala con l'aggiunta di prosciutto crudo di Parma DOP | €9,5

TRENTINA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, patate al forno, scamorza Silana affumicata e speck IGP | €10,5

Provala con l'aggiunta di porcini | €14,5

L'AUDACE

Mozzarella fior di latte, pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, salame piccante, gorgonzola DOP e capperi | € 9.5

Provala con impasto multi-cereali | €12

FRESCA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, ricotta aromatizzata con sale, pepe e zest limone, pomodorini, prosciutto crudo e basilico | €10

Provala tirata | €12.5

SORRENTINA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella di bufala Campana DOP, acciughe, pomodorini e basilico | €10

Provala con l'aggiunta di capperi | €11,5

MONTANARA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, gorgonzola DOP, pancetta e scaglie Parmigiano Reggiano 30 mesi | €9.8

Provala con l'impasto integrale | €12,3

NAPOLETANA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, acciughe, origano | €7,5

Provala con l'aggiunta di capperi | €9

LELLA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, stracciatella pugliese e basilico | €9,8

Provala con l'aggiunta di prosciutto crudo di Parma DOP | €12,3

BUFALA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella di bufala campana DOC, basilico | €8,5

Provala con il bordo alto | €9,5

Le Birre Artigianali “La Mì Birra”

LA MI' BIONDA LAGER

Birra lager, cruda, non rifermentata.

Una birra pura, dal gusto pulito e fresco con sentori di cereali
alc 4,9 vol. 33cl | €6 75cl | €13

LA MI' TURBA GOLDEN ALE

Birra speciale, non filtrata, alta fermentazione.

Il profumo è di frutta bianca, il sapore luppolato, lascia eleganti note dolci
alc 8,1% vol. 33cl | €6 75cl | €13

LA MI' VIZIA STRONG BELGIAN ALE

Birra speciale, non filtrata, alta fermentazione.

Colore rosso rubino gusto elegante e ricco.
alc 8,1% vol. 33cl | €6 75cl | €13

LA MI' NORA WEISS

Corpo leggero, gusto gentile e piacevolmente fruttato.

Al naso sprigiona note di banana.
alc 5,0% vol. 50cl | €8

LA MI' ROSSA RED ALE

Birra cruda non filtrata. Gusto morbido di caramello

che contrasta l'amaro del luppolo e il pungente dei frutti rossi
alc 6,2% vol. 33cl | €6 75cl | €13

TRE SORELLE, CLAUDIA, GIULIA E FRANCESCA LAMI,
NATE E CRESCIUTE NEL CUORE DELLA CAMPAGNA TOSCANA
“LA MI' BIRRA” È UN GIOCO DI PAROLE CON IL NOSTRO COGNOME.
PER FAR DIVENTARE
LA MI' BIRRA “LA TUA BIRRA”.



Le Birre Artigianali MFB

KAPPA

Birra fresca e ben equilibrata fra malti e luppoli con sottili note fruttate con delicati sentori floreali (5%vol 50cl) | €8

WEISSBIER

Birra di frumento torbida e ricca di lieviti in sospensione.
Sprigiona al naso sentori di banana e chiodi di garofano (5,2%vol 50cl) | €8

APA

Birra Inglese naturalizzata Americana.
Note speziate, floreali, pinose, resinose e agrumate (5,5%vol 50cl) | €8

TRIPEL

Birra dal gusto rotondo, maltata, aromatica
con un amaro deciso ma non invadente (7,7vol 50cl) | €8

BLANCHE

Fragrante e dissetante, speziata con lievi note agrumate.
Sentore di pepe e una leggera nota di coriandolo (5,3%vol 50cl) | €8

BOCK

È una lager ambrata scura di tradizione tedesca con una schiuma densa e persistente con sentori tostati e caramellati. (6,5%vol 50cl) | €8

IL MANIFATTURA BIRRE È UN' IDEA, UNA PASSIONE,
LA VOGLIA DI RINCORRERE UN SOGNO,
LA VOGLIA DI CAMBIARE DIREZIONE AL PROPRIO DESTINO
È L'AMORE PER UN ALIMENTO RICCO DI SFACCETTATURE,
COMPLESSO MA AL TEMPO STESSO MOLTO FACILE DA CONSUMARE.





GALVANINA® 

Bibite Bio

CEDRATA BIO 355ML

Indiscusso il suo ruolo dissetante rinfrescante | €5

CHINOTTO BIO 355ML

Dal carattere inconfondibile dato dal profumo intenso di agrumi e spezie | €5

COLA BIO 355ML

Rinfrescante gustata da sola, ideale accostamento a qualsiasi piatto | €5

ARANCIATA BIO 355ML

Si distingue per il suo sapore intenso figlio del sole di Sicilia | €5

TÈ AL LIMONE BIO 355ML

Realizzato con l'infuso di pregiatissime foglie di tè nero Darjeeling | €5

TÈ ALLA PESCA BIO 355ML

Tè alla Pesca Galvanina racconta il profumo e la magia dell'estate | €5



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

**PER INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI E ALLERGENI PRESENTI NELLE
RICETTE UTILIZZATE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
OPPURE SCANSIONA IL QR CODE QUI SOTTO.**



* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO

SERVIZIO, PANE, COPERTO E SORRISI 2,5 €