



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 Sal. Capelli 24 mesi | €12

## DEGUSTAZIONE EMILIANA

Crescentine salumi e formaggi

Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi DOP, Mortadella “selezione Tour-tlen” e salame del Sal. Capelli, pancetta arrotolata, squacquerone, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e Caciottina | €24 (consigliato per 2 persone)

## BOLOGNA FRITTA

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

Con aggiunta di salsa tartufata | +€3



## BATTUTA DI FASSONA

Battuta di Fassona piementose, olio EVO Oculis Terrae, sale Maldon e timo limonato | €14

## CAPRESE BOLOGNESE

Mozzarella di Bufala campana ristretto di pomodoro, Mortadella “selezione Tour-tlen” e olio al basilico | €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



## FUSILLONI DI GRAGNANO I.G.P

Fusillone di Gragnano pastificio Amadio, con caponata di verdure croccanti e stracciatella Pugliese DOP | €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 3 COTTURE

Guancia di manzo al Sangiovese, con salsa verde alla Bolognese, patate al vapore  
e pomodorini fritti | €22

## COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi 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

### FINOCCHIO E ARANCIA

Crudité di finocchio e arancia a vivo | €6,5

### 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, insalata verde e salsa rosè | €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

## VEGGY BURGER

Bun un fatto in casa, burger vegano “carne non carne”, rucola, pomodorini caramellati, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi e salsa tartara | €14

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 LIGURE

Insalata mista, tentacoli di piovra scottata, olive taggiasche e pomodorini | €18

# 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 stagiato 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.

### LA PIÙ VENDUTA + NERANO

Mozzarella fior di latte e scamorza affumicata

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

+ Mozzarella fior di latte, crema di zucchine, pancetta

Fuori forno: pecorino e chips di zucchine | €30

### 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

### BURRATA + BOLOGNA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", burrata pugliese DOP, basilico  
prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi

+ Mozzarella fior di latte, Mortadella Felsineo IGP selezione Tour-Tlen, basilico e ricotta aromatizzata al timo e limone | €25

**...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 Sal. Capelli 24 mesi, confettura di fichi | €14

## UN BACIO DA ROMA

Doppio pomodoro Bio "Casa Marrazzo"

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

## TERRA E SOLE

Base mozzarella fior di latte, crema di pomodorino giallo, salsiccia, peperoni cruschi, ricotta salata e basilico | €15

new

## NERANO

Base mozzarella fior di latte, crema di zucchine, pancetta

Fuori forno: pecorino e chips di zucchine | €14

new

# Le Rosse

## COSACCA

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

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

## BURRATA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", burrata pugliese DOP, basilico prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi | €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**

## MARINARA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", olio all'aglio, pomodorini, zest di limone e basilico | €10

**Provala con l'aggiunta di stracciatella pugliese | €12,5**

new

# 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

Base 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**

## CARCIO E PEPE

Base mozzarella fior di latte, pancetta, carciofi, pecorino e pepe | €12  
**Provala con il doppio impasto | €14,5**

## SALSICCIA E FRIARIELLI

Base mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia | €10  
**Provala con l'aggiunta di 'Nduja | €12**



## 3P

Base mozzarella fior di latte, pancetta, patate, porcini | €12  
**Provala con aggiunta di scamorza | €13.5**

# 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 Sal. Capelli 24 mesi, squacquerone e rucola | €10

## BACIATA CAPRESE

Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi, Mozzarella di bufala, pomodorini, olio, origano e basilico | €12



# Calzoni

## VESUVIO

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

## 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 Sal. Capelli 24 mesi | €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 Sal. Capelli 24 mesi | €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.                    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

## LA MI' TIPA IPA

Birra non filtrata in stile India Pale Ale.

Avvolgente con profumi di frutta tropicale e ti porta ai Caraibi. Il suo amaro è gentile, ha un gusto erbaceo e fresco.

alc 5,6% vol.                    33cl | €6

## LA MI' AMBRA BELGIAN ALE

Birra in stile Belgian Ale, cruda, non filtrata.

Rotonda e ricca di profumi. Ha un sapore piacevolmente agrumato, non invadente.

Al naso e in bocca puoi sentirci anche delicati sentori di frutta rossa.

alc 6,5% vol.                    50cl | €8,5

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

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

## GOSE

Birra vivace e rinfrescante con una piacevole salinità.  
Un mix di spezie e scorza d'arancio rendono la bevuta molto intrigante  
(4,5%vol 50cl) | €8

## CRYO IPA DDH

Birra dal carattere deciso e luppolato, secca dalla facile beva.  
Sentori resinosi e speziati. Retrogusto che ricorda le foglie di tè nero  
(7%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 SFACETTATURE,  
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 €