EMI

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!

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 maggiori 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 con sentori tostati e caramellati
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 stabilita 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.

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 GUSTOSA + AMBRA
Base mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP
Fuori forno: Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi, confettura di fichi
+ Mozzarella fior di latte, brie, pepe. Fuori forno: speck, miele e noci| €30

PEPPER HONEY + ESSENZA D'AUTUNNO
Base crema di peperoni, mozzarella fior di latte, salame piccante,
stracciatella pugliese, miele alla 'Nduja e basilico
+ Base crema di zucca, mozzarella fior di latte, porcini,
salsiccia e olio al rosmarino | €30

...oppure componilo con i gusti che preferisci

Le Speciali

UN BACIO DA ROMA
Doppio pomodoro Bio “Casa Marrazzo”
Fuori forno: stracciatella pugliese, guanciale croccante, polvere di olive nere, olio e basilico | €14

BEST SELLER

PEPPER HONEY
Base crema di peperoni, mozzarella fior di latte, salame piccante, stracciatella pugliese, miele alla ‘Nduja e basilico | €14,5

new

LA PIÙ GUSTOSA
Base mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP
Fuori forno: Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi, confettura di fichi | €14

ESSENZA D’AUTUNNO
Base crema di zucca, mozzarella fior di latte, porcini, salsiccia e olio al rosmarino | €14

new

AMBRA
Base mozzarella fior di latte, brie, pepe
Fuori forno: speck, miele e noci| €14

new

Le Rosse

COSACCA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, pecorino romano, basilico e pepe | €9
Consigliata con l’aggiunta di scamorza | €11

BURRATA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, burrata pugliese DOP, basilico prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi | €12,5
Consigliata con l’aggiunta di olive taggiasche | €14

BEST SELLER

FRUTTI DI MARE
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, pesce fresco misto, aglio, prezzemolo | €14
Consigliata con l’aggiunta di mozzarella fior di latte | €16

TROPEA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, cipolla rossa di Tropea, ‘Nduja, stracciatella pugliese e basilico | €11
Consigliata con l’aggiunta di salame piccante | €13

STRACCIATOSA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, stracciatella pugliese, olive taggiasche, basilico | €10,5
Consigliata con l’aggiunta di salsiccia | €12

MARINARA 2.0
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, olio all’aglio, pomodorini, zest di limone e basilico| €10
Consigliata con l’aggiunta di stracciatella pugliese | €12,5

new

Le Bianche

SOTTOBOSCO
Base mozzarella fior di latte, speck in forno, porcini e prezzemolo | €11
Consigliata con l'aggiunta di rucola | €12,5

BOLOGNA
Base mozzarella fior di latte, Mortadella Felsineo IGP selezione Tour-Tlen, basilico e ricotta aromatizzata al timo e limone |€10
Consigliata con l'aggiunta di pesto alla genovese | €12

CARCIO E PEPE
Base mozzarella fior di latte, pancetta, carciofi, pecorino e pepe | €12
Consigliata con il doppio impasto | €14,5

SALSICCIA E FRIARIELLI
Base mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia |€10
Consigliata con l'aggiunta di 'Nduja | €12

3P
Base mozzarella fior di latte, pancetta, patate, porcini | €12
Consigliata 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

BACIAMI LA ZUCCA
Crema di zucca, prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi, brie, rucola e olio al rosmarino | €12

new

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 | €10
Consigliata con impasto integrale | €12,5

RIACE ♡
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte,
melanzane fritte, 'Nduja, ricotta salata e basilico | €10,5
Consigliata con l’aggiunta di salame piccante | €12,5

REGINA MARGHERITA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte,
Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico | €7,5
Consigliata con l’aggiunta di prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi | €10

TRENTINA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte,
patate al forno, scamorza Silana affumicata e speck IGP | €10,5
Consigliata con l’aggiunta di porcini | €14,5

L'AUDACE
Base mozzarella fior di latte, pomodoro Bio “Casa Marrazzo”,
salame piccante, gorgonzola DOP e capperi | €9,5
Consigliata con impasto multi-cereali | €12

PROVOLA E PEPE
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata
Parmigiano Reggiano 30 mesi grattugiato.
Fuori forno: basilico e zest di limone e pepe | €10,5
Consigliata con l’aggiunta di salsiccia| €12

SORRENTINA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella di bufala Campana DOP,
acciughe, pomodorini e basilico | €10
Consigliata 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 | €11
Consigliata con l’impasto integrale | €13,5

NAPOLETANA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte,
acciughe e origano | €7,5
Consigliata con l’aggiunta di capperi | €9

LELLA ♡
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte,
stracciatella pugliese e basilico | €10
Consigliata con l’aggiunta di prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi | €12,5

BUFALA
Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella di bufala campana DOP, basilico | €9
Consigliata con il bordo alto | €10,5

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
(7,7%vol 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 thè nero
(7%vol 50cl) | €8

MANIFATTURA MFB® BIRRE BOLOGNA

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”.

LA MI’BIRRA

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

EMI



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 €