

ACCADEMIA
DI CUCINA

RISTORANTE EMPORIO

EVENTI E
CERIMONIE

Aperitivi

Sushi Mix Small Size ^{5 6 8}	€ 10,00
4 Nigiri** assortiti, 4 Uramaki di Salmone** e Avocado	
Sushi Mix Medium Size ^{5 6}	€ 16,00
6 Nigiri** assortiti, 8 Uramaki di Salmone** e Avocado	
Il Tagliere con Crudo e Bufala ^{3 9}	€ 12,00
Accompagnato con Gnocco Fritto	
Il Tagliere con Crudo, Salame, Toma d'Alpeggio, Blu d'Aosta ^{9 13 3}	€ 12,00
Accompagnato con Gnocco Fritto e Miele cristallizzato	
'O Cuppetiello ^{9 8 5 4}	€ 17,00
Frittura mista di Calamari*, Gamberoni*, Alici* e Verdure Croccanti	
La Frittura di Calamaretti Spillo* o Totanetti* e Chips di Patate ^{9 4 5}	€ 17,00
in base al Pescato	
La Selezione di Ostriche ⁴	€ 20,00
La Focaccia Emporio ³	€ 14,00
Prosciutto Crudo D.O.P., Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Pomodorino Ciliegino, Rucola e Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.	

COCKTAILS

Gin

Gin Tanqueray & Fever tree Tonic	€ 7,00
Gin Mare & Fever Tree Tonic	€ 9,00
Gin Hendrick's & Fever Tree Tonic	€ 9,00
Gin Purple	€ 7,00
Gin Tanqueray, Liquore alla Violetta, Moscato d'Asti	
Gin Basil	€ 7,00
Gin Tanqueray, Succo di Limone, Zucchero, Basilico	
London Mule	€ 7,00
Gin, Succo di Lime, Ginger Beer	

Classic

Spritz	€ 6,00
Aperol, Prosecco, Soda	
Hugo	€ 6,00
Liquore ai Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda	
Americano	€ 7,00
Bitter, Vermouth Rosso, Soda	
Negroni	€ 7,00
Gin, Bitter, Vermouth Rosso	
Negroni sbagliato	€ 7,00
Bitter, Vermouth rosso, Prosecco	
Boulevardier	€ 7,00
Whiskey, Bitter, Vermouth Rosso	
Paloma	€ 7,00
Tequila, Sciroppo di Agave, Succo di Lime, Succo di Pompelmo	

Moscow Mule	€ 7,00
Vodka, succo di lime, Ginger Beer	

Mojito	€ 7,00
Rum, Succo di Lime, Zucchero di Canna, Menta, Soda	

Sex on the Beach	€ 7,00
Vodka, Vodka alla Pesca, Succo di Arancia, Succo di Mirtilli	

Special

Casanova	€ 8,00
Gin, Bitter, Aperol, Saint Germain, Succo Pompelmo	

Nuclear Sensation	€ 8,00
Vodka, Succo di Lime, Zucchero di Canna, Kiwi, Zenzero, Ginger Ale	

Passion de Margarita	€ 8,00
Tequila, Liquore al Frutto della Passione, Sciroppo di Agave, Sale Rosa	

Flower Mule	€ 8,00
Liquore al Bergamotto, Liquore ai Fiori di Sambuco, Succo di Lime, Ginger Beer	

Old fashioned	€ 8,00
Whisky, Zolletta di Zucchero, Gocce di Angostura, Soda, Essenza di Arancia Affumicata e Anice Stellato	

Frozen

Daiquiri alla Frutta	€ 7,00
Rum, Succo di Lime, Zucchero, Frutta di Stagione (secondo disponibilità)	

Margarita	€ 7,00
Tequila, Succo di Lime, Zucchero, Crusta di Sale)	

Analcolici ed Estratti di frutta fresca	€ 6,00
(secondo disponibilità)	

CARTA DEL SUSHI



Appetizer

Edamame*	€ 4,00
Miso Soup	€ 3,00
Riso Giapponese	€ 4,00
Ravioli Gyoza* grigliati ^{5 8}	€ 8,00

SASHIMI

Sashimi di Salmone** ⁵	€ 13,00
10 pezzi	
Sashimi di Tonno* ⁵	€ 14,00
10 pezzi	
Sashimi Assortito**/** ^{5 4 8}	€ 15,00
12 pezzi	
Sashimi Big**/** ^{5 4 8}	€ 23,00
20 pezzi	

Carpacci e Tartare

Tartare di Salmone** e Avocado ⁵	€ 14,00
Servita con salsa di Ponzu e Sesamo	
Tartare di Tonno* e Avocado ^{5 14}	€ 15,00
Servita con Salsa Teriyaki e Maionese Giapponese	
Carpaccio di Salmone**, Orata**, Tonno*, Gambero* Rosso ^{5 6 8}	€ 15,00
Olio Extravergine d'Oliva Cipollotto, Salsa Ponzu	
Carpaccio di Gamberi* Rossi, Scampi* e Avocado ^{5 8}	€ 18,00
Servito con Olio Extravergine di Oliva e Sesamo	
Salmon Tataki* ^{5 6}	€ 14,00
Fettine di Salmone Scottato in Crosta di Sesamo con Letto di Alga Wakame	
Tonno Tataki* ^{5 6}	€ 15,00
Fettine di Tonno Scottato in Crosta di Sesamo con Letto di Alga Wakame	

CARTA DEL SUSHI

SUSHI MIX

Sushi Mix Small Size ^{5 6 4 8}	€ 10,00
4 Nigiri ^{**} assortiti, 4 Uramaki di Salmone ^{**} e Avocado	
Sushi Mix Medium Size ^{5 6 4 8}	€ 16,00
6 Nigiri ^{**} assortiti, 8 Uramaki di Salmone ^{**} e Avocado	
Sushi e Sashimi ^{5 6 4 8}	€ 20,00
6 Nigiri ^{**} assortiti, 4 Hosomaki di Salmone ^{**} , 4 Uramaki Salmone ^{**} e Avocado, 6 fette di Sashimi ^{**} assortite	
Love Boat ^{5 6 4 8}	€ 55,00
12 Nigiri ^{**} assortiti, 16 Hosomaki assortiti ^{**} , 16 Uramaki ^{**} assortiti e 10 fette di Sashimi ^{**} assortite	

Rolls

Alabama Shake ^{3 5 6 9}	€ 12,00
Ripieno di Salmone Fritto ^{**} nel Panko, Avocado, Esternamente Philadelphia, Salmone Flambè e Salsa Teriyaki	
Nori ^{5 6 14} 🍣	€ 12,00
Internamente ed Esternamente Tartare di Salmone ^{**} , Avocado, Maionese Giapponese, Salsa Sriracha e Cipollotto	
Emporio ^{8 5 9 6 3} 🍣	€ 12,00
Ripieno di Gambero in Tempura [*] , Avocado, Esternamente Insalata [*] , Salmone ^{**} , Philadelphia, Salsa spicy, Salsa Teriyaki e Scaglie di Tempura	
Tekka San ^{5 6 14} 🍣	€ 10,00
Ripieno di Tonno [*] , Salsa Spicy e Avocado	
Geisha ^{5 6 9 8 14}	€ 12,00
Ripieno di Gambero Fritto [*] nel Panko e Maionese Giapponese, Esternamente Salmone Scottato ^{**} , Salsa Teriyaki	
Spicy Orata ^{5 6} 🍣	€ 10,00
Ripieno di Orata ^{**} , Avocado e Salsa Spicy	
Spicy Salmon ^{5 6} 🍣	€ 9,00
Ripieno di Salmone ^{**} , Avocado e Salsa Spicy	
Ebiko ^{8 5 6 14}	€ 10,00
Ripieno di Gambero Impanato nel Panko [*] , Avocado, Maionese Giapponese	
Kai ^{5 6 9} 🍣	€ 13,00
Ripieno di Tartare di Salmone ^{**} , Tonno [*] e Avocado, Salsa Sriracha, Salsa Teriyaki	
Ronny Roll ^{5 3 6 9}	€ 15,00
Ripieno di Salmone Scottato ^{**} , Insalata, Avocado, Esternamente Tartare di Salmone Scottato ^{**} , Philadelphia, Salsa Teriyaki, Scaglie di Tempura e Patate Crunch	
Manila Bay ^{6 2 5 8 9}	€ 12,00
Ripieno di gambero in tempura [*] , Esternamente Avocado, Tartare di Salmone ^{**} e Tonno [*] , Salsa Japs e Teriyaki con Mandorle.	

ANTIPASTI

MARE

Il Plateau Royal ⁴ € 32,00

3 selezioni di Ostriche, 1 Scampo*, 1 Gambero Rosso*, 2 Gamberi Viola*, 1 Mazzancolla*, Carpaccio di Tonno*, Salmone** e Orata** (Ricci e altri Frutti di Mare secondo reperibilità - su prenotazione venerdì e Sabato)

La Selezione di Ostriche ⁴ € 20,00

Ostrica Marennes Oléron Origine: Marennes (Nuova Aquitania-Francia)

Caratteristiche: Gusto più Fine (meno aspro e iodato rispetto alle Ostriche di Mare Aperto). L'Alta Qualità è legata alla miscelazione di Acqua Dolce e Salata

Ostrica Royal Bay Origine: Isola di Tatihou (Normandia-Francia)

Caratteristiche: Soda, Dolce e Carnosa. Caratterizzata da una fresca vena acidula

Ostrica Concava dell'Imperatrice Origine: (Lège Cap Ferret-Francia)

Caratteristiche: Gusto che esalta i Profumi del Mare Aperto, un Sapore Uniforme, Equilibrato e Gustoso

Ostrica Special Bouzigues Origine: Laguna di Thau (Sète-Francia-Mar Mediterraneo)

Caratteristiche: Presenta una Conchiglia Rotonda in Forma Armoniosa, ricche di Carne con Gusto Persistente

Le Cruditè di Mare: Scampo*, Gambero Rosso*, Tonno*, Salmone^{5 8}** € 17,00

Il Carpaccio di Tonno "Rosso"* con Cruditè di Verdure⁵ € 17,00

L'Insalata di Polpo*, Ceci e Olive Taggiasche⁴ € 14,00

L'Impepata di Cozze⁴** € 13,00

TERRA

La Tartare di Fassona, Bufala Campana e Emulsione di Pomodorini Pachino³ € 13,00

Il Tagliere con Crudo e Bufala^{3 9} € 12,00

Accompagnato con Gnocco Fritto

Il Tagliere con Crudo, Salame, Toma d'Alpeggio, Blu d'Aosta^{9 13 3} € 12,00

Accompagnato con Gnocco Fritto e Miele cristallizzato

Primi

MARE

Lo Spaghettonone all'Astice (min. 2 persone)^{8 5 9} € 25,00

La Linguina agli Scampi* e Gambero Rosso* al Profumo di Sicilia^{8 5 9} € 16,00

Il Tonnarello allo Scoglio^{9 5 4 8 14} € 14,00

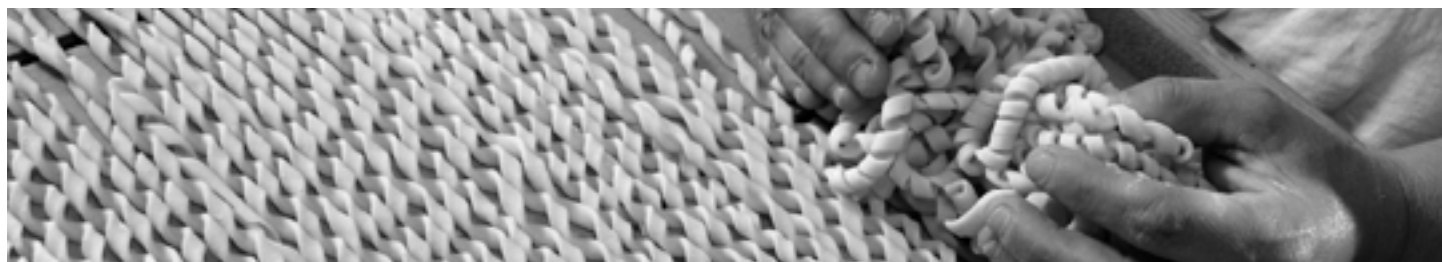
Scampo*, Cozze, Vongole, Tonno*, Pomodorini Confit e Pomodoro San Marzano

Lo Spaghetto alle Vongole e Bottarga^{9 4 5} € 14,00

Il Medaglione di Capasanta* e Gamberi*, la sua Riduzione e Granella di Pistacchi^{9 4 8 2} € 15,00

Primi**TERRA**

Le Pappardelle al Ragù di Cinghiale ^{9 14}	€ 14,00
Gli Gnocchetti con Fonduta al Blu d'Aosta ^{14 3 9}	€ 13,00

**SECONDI****MARE**

La Grigliata di Mare ^{5 4 8 9}	€ 22,00
Calamaro*, Tonno*, Gamberoni*, Polpo*, Scampo* e Verdure alla Brace	
L'Astice alla Catalana (min. 2 persone) ⁸	€ 22,00
Il Polpo* alla Brace, Porri Scottati e Stracciatella ^{3 4}	€ 18,00
La Tagliata di Tonno* in Crosta di Semi di Chia ²	€ 18,00
La Zuppetta di Pesce ^{*/** 4 5 8 9}	€ 15,00
Pescato del giorno	
'O Cuppetiello ^{9 8 5 4}	€ 17,00
Frittura mista di Calamari*, Gamberoni*, Alici* e Verdure Croccanti	
La Frittura di Calamaretti Spillo* o Totanetti* e Chips di Patate ^{9 4 5}	€ 17,00
in base al Pescato	

TERRA

La Grigliata di Carne ⁹	€ 22,00
Costolette di Agnello, Entrecote, Hamburger, Salsiccia, Arrosticini e Verdure alla Brace	
La Costolette di Agnello ⁹	€ 18,00
Gli Arrosticini Abruzzesi ⁹	€ 15,00
Il Filetto	€ 22,00
L'Hamburger	€ 12,00
Il Panino Cheeseburger ^{9 14 3}	€ 14,00
Hamburger, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Ketchup, Maionese e Pane di Nostra Produzione	

Insalatone

Poke	€ 10,00
Gentilina, Pomodorini Datterini, Carote, Cavolo Viola, Edamame*	
Poke con aggiunta di: Tonno* / Salmone** / Orata** / Pollo⁵	€ 13,00
Gentilina, Pomodorini Datterini, Carote, Cavolo Viola, Edamame*	
Insalata con Pollo^{3 14}	€ 8,00
Gentilina, Pomodori, Pollo, Mais, Toma, Cipolla di tropea, Uovo Sodo, Basilico	

CONTORNI

Le Verdure alla Brace	€ 4,00
Le Patate al Forno⁹	€ 4,00
Le Patate Fritte*	€ 4,00
Insalata Mista	€ 4,00
Insalata Verde, Pomodori, Mais, Cipolle Rosse e Carote	

DOLCI

Il Tiramisù^{3 9 14}	€ 6,00
Il Cannolo Scomposto^{9 3 14}	€ 6,00
Il Tortino al Cioccolato con Cuore Fondente^{3 9 14}	€ 6,00
Il Nostro Gelato Artigianale^{2 3 9}	€ 6,00
Bacio, Nocciola e Pistacchio di Bronte	
Il Sorbetto al Limone	€ 5,00
La Tagliata di Frutta di Stagione	€ 6,00

TAVOLA DEGLI ALLERGENI

- | | |
|--|--|
| 1. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | 9. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati |
| 2. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti | 10. LUPINI e prodotti a base di lupini |
| 3. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 11. SENAPE e prodotti a base di senape |
| 4. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | 12. SEDANO e prodotti a base di sedano |
| 5. PESCE e prodotti a base di pesce | 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| 6. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo | 14. UOVA e prodotti a base di uova |
| 7. SOIA e prodotti a base di soia | |
| 8. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | |

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono congelati all'origine dal produttore. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con (**) sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Sparea* con una maturazione minima di 72h, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Latteria Sorrentina* e olio extra vergine di oliva D.O.P.

MARGHERITA ^{9 3}  € 6,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARGHERITA di BUFALA D.O.P. ^{9 3}  € 9,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARGHERITA con STRACCIATELLA di BURRATA ^{9 3}  € 9,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARINARA ⁹   € 5,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Origano Selvatico di Sicilia, Aglio Piacentino, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

NAPOLETANA ^{9 3 5} € 8,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Acciughe, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

ALICI DEL CANTABRICO ^{9 5} € 11,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Alici del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, Origano selvatico Siciliano, Aglio Piacentino, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ^{9 3} € 8,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO e BUFALA ^{9 3} € 11,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Bufala D.O.P., Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA VALDOSTANA ^{9 3} € 9,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Fontina, Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

CRUDO e STRACCIATELLA di BURRATA ^{9 3} € 13,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA QUATTRO FORMAGGI ^{9 3}  € 10,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Gorgonzola D.O.P., Fontina, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

DIAVOLA ^{9 3} € 7,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Spianata Piccante Calabrese "Madeo", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

CALABRESE ^{9 3} € 11,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, 'Nduja Piccante di Spilinga "Azienda Artigiana dell'"Nduja", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Lurisia* con una maturazione minima di 72h, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Latteria Sorrentina* e olio extra vergine di oliva D.O.P.

- SALSICCIA** ⁹³ € 11,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- STRACCIATELLA e SALSICCIA** ⁹³ € 13,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- ATOMICA** ⁹³ € 12,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Gorgonzola D.O.P., Spianata Piccante Calabrese "Madeo", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Olive Taggiasche e 'Nduja Piccante di Spilinga "Azienda Artigiana dell'Nduja", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari
- CAPRICCIOSA** ⁹³ € 10,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Salamino Piccante, Carciofini, Funghi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA QUATTRO STAGIONI** ⁹³ € 9,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Carciofini, Funghi Champignon, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- TONNO e CIPOLLE di TROPEA** ⁹³ € 11,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Filetti di Tonno in Olio d'Oliva, Cipolle di Tropea, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- CALZONE CLASSICO** ⁹³ € 8,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA VESUVIO** ⁹³ € 12,00
 Metà Calzone Classico con Fior di latte "Latteria Sorrentina", Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità e Metà Margherita con Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- FOCACCIA BIANCA** ⁹³ 🌿 🍷 € 4,00
 Origano Selvatico di Sicilia, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Rosmarino
- ORTOLANA** ⁹³ 🌿 € 9,00
 Zucchine, Melanzane, Peperoni, Fior di latte "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- TARANTINA** ⁹³⁵ € 8,00
 Pomodorino Datterino, Acciughe del Cantabrico, Capperi Lacrimelle, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Origano Selvatico di Sicilia (Aglione a richiesta)
- PIZZA CAPRI** ⁹³ 🌿 € 9,00
 Ciliegino Fresco, Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA GUSTOSA** ⁹³⁵ € 11,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Acciughe, Capperi di Pantelleria, Prosciutto cotto Alta Qualità, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- FOCACCIA EMPORIO** ⁹³ € 14,00
 Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Pomodorino ciliegino, Rucola e Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.
- D.O.P.** ⁹³ € 12,00
 Mozzarella di Bufala D.O.P., Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Pomodori Datterini, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA CANTINA

BOLLICINE

Alta Langa Extra Brut Fontanafredda	PIEMONTE	€ 27,00
Erbaluce Cieck Brut	PIEMONTE	€ 28,00
Contadi Castaldi Saten Blanc de Blanc	LOMBARDIA	€ 39,00
Monte Rossa Rose Franciacorta	LOMBARDIA	€ 41,00
Bellavista Brut	LOMBARDIA	€ 54,00
Ca del Bosco Cuvée Prestige	LOMBARDIA	€ 54,00
Cormons Prosecco	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 19,00
Spumante Sior Berto V8	VENETO	€ 13,00
Prosecco Val d'Oca Treviso Extra Dry	VENETO	€ 14,00
Prosecco DOC Bio Mionetto	VENETO	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Val d'Oca	VENETO	€ 20,00
Mionetto Cuvée Rosé	VENETO	€ 20,00
Cartizze Mionetto Prosecco Valdobbiadene	VENETO	€ 35,00
Foss Marai Surfine	TRENTINO ALTO-ADIGE	€ 19,00
Ferrari Maximum Brut	TRENTINO ALTO-ADIGE	€ 37,00
Ruinart Champagne Brut Rosé	FRANCIA	€ 85,00
Ruinart Champagne Brut Blanc de Blanc	FRANCIA	€ 85,00
Roederer Brut Champagne	FRANCIA	€ 80,00
Taittinger Champagne Brut Rosé Prestige	FRANCIA	€ 115,00

VINI BIANCHI e ROSATI

Cortese 'Ristorante Emporio'	PIEMONTE	€ 10,00
Gavi La Scolca	PIEMONTE	€ 20,00
Erbaluce Orsolani La Rustia	PIEMONTE	€ 19,00
Langhe Arneis Blangè Ceretto	PIEMONTE	€ 30,00
Lugana Ca dei Frati	LOMBARDIA	€ 20,00
Lugana Rosé Ca dei Frati	LOMBARDIA	€ 20,00
Lugana Zenato	LOMBARDIA	€ 22,00
Gewurztraminer Colterenzio	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 19,00
Muller Hofstatter	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 21,00
Lagrein Rosato Hofstatter	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 21,00
Sauvignon Elena Walch	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 21,00
Sauvignon Hofstatter	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 25,00
Terlaner Terlan Pinot Chardonnay	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 28,00
Sauvignon Blanc Winkl Terlan	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 30,00
Vinnae Ribolla Gialla Jermann	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 33,00
Vistamare Ca' Marcanda Gaja	TOSCANA	€ 58,00
Rosé Santa Cristina Antinori Cipresseto	TOSCANA	€ 14,00
Vermentino di Sardegna Giunco Mesa	SARDEGNA	€ 19,00
La Fuga Donnafugata Chardonnay	SICILIA	€ 22,00
Anthilia Donnafugata	SICILIA	€ 19,00

VINI ROSSI

Barbera d'Asti 'Ristorante Emporio'	PIEMONTE	€ 12,00
Ruchè di Castagnole Monferrato Marengo	PIEMONTE	€ 15,00
Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento Montalbera	PIEMONTE	€ 23,00
Freisa Balbiano Chieri	PIEMONTE	€ 16,00
Barbera d'Asti 'Fiulot' Prunotto	PIEMONTE	€ 17,00
Nebbiolo Langhe Produttori Barbaresco	PIEMONTE	€ 24,00
Nebbiolo Langhe Pio Cesare	PIEMONTE	€ 25,00
Nebbiolo Langhe Produttori Occhietti	PIEMONTE	€ 26,00
Gattinara Travaglini	PIEMONTE	€ 33,00
Barbaresco Prunotto	PIEMONTE	€ 36,00
Promis Ca' Marcanda Gaja	PIEMONTE	€ 52,00
Barolo Serralunga d'Alba Fontanafredda	PIEMONTE	€ 55,00
Sito Moresco Langhe Gaja	PIEMONTE	€ 66,00
Barbaresco Riserva Produttori	PIEMONTE	€ 91,00
Barolo Dagromis Gaja	PIEMONTE	€ 118,00
Ripasso Bertani	VENETO	€ 19,00
Amarone Zenato	VENETO	€ 68,00
Pinot Nero E. Walch	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 24,00
Chianti Superiore 'Banfi'	TOSCANA	€ 15,00
Morellino Biondi Santi Bracciale	TOSCANA	€ 28,00
Bruciato Bolgheri	TOSCANA	€ 36,00
Brunello di Montalcino Gaja Pieve Santa Restituta	TOSCANA	€ 88,00
Primitivo di Manduria Mandus	PUGLIA	€ 18,00
Cannonau di Sardegna Sella e Mosca	SARDEGNA	€ 16,00
Nero d'Avola Cusumano	SICILIA	€ 20,00

Vini da Dessert

Moscato d'Asti Runchet	PIEMONTE	€ 18,00
Moscato d'Asti Montalbera	PIEMONTE	€ 18,00
Moscato Saracco	PIEMONTE	€ 20,00
Passito Diamante Tasca d'Almerita	SICILIA	€ 29,00

CAFFETTERIA & BEVANDE

ACQUA

Acqua Minerale Sparea Still 75 cl.....	€ 2,00
Acqua Minerale Sparea Sparkling 75 cl...	€ 2,00

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2,00
Caffè Americano	€ 3,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,50
Caffè d'Orzo	€ 2,50
Caffè al Ginseng	€ 2,50
Caffè Corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
The.....	€ 3,00
Tisane	€ 3,00

BIRRE

Birrificio Poretti 4 Luppoli Chiara Small	€ 3,00
Birrificio Poretti 4 Luppoli Chiara Medium..	€ 5,00
Birrificio Poretti 6 Luppoli Scura Small	€ 3,50
Birrificio Poretti 6 Luppoli Scura Medium ..	€ 5,50
Balladin Isaac (Speziata) 75 cl	€ 13,00
Balladin Super (Doppio Malto) 75 cl...	€ 13,00
Balladin Nazionale (Luppolata) 75 cl ..	€ 13,00
Balladin Nora (Speziata) 75 cl.....	€ 13,00

VINO della CASA

Rosso / Bianco 25 cl	€ 2,00
Rosso / Bianco 50 cl	€ 4,00
Rosso / Bianco 75 cl	€ 5,50
Rosso / Bianco 1 lt	€ 7,00

BIBITE

Bibite in Vetro.....	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	
Estathé	€ 2,50
Pesca e Limone	

DISTILLATI

Amari	€ 3,50
S.Simone, Jaegermeister, Montenegro, Cynar, Fernet Branca, Brancamenta, Averna, Amaro del Capo	

Brandy	
Vecchia Romagna Etichetta Nera.....	€ 3,50
Poli Brandy Italiano	€ 4,00
Armagnac Duc De Maravat	€ 4,50
Armagnac Dartigalongue 1995	€ 10,00

Gin & Tequila	
Gin Bombay	€ 6,00
Gin Hendricks.....	€ 9,00
Tequila Herradura Bianca.....	€ 7,00

Distillati & Liquori	
Genepy Granger.....	€ 3,00
Baileys	€ 3,00
Mirto del Contadino.....	€ 3,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Limoncello Villa Massa.....	€ 4,00
Grand Marnier	€ 5,00
Calvados Fine Château du Breil	€ 7,00

Grappe	
Grappa Poli Sarpa barrique oro	€ 4,50
Grappa Berta	€ 5,00
Nardini riserva.....	€ 5,50
Poli Amarone.....	€ 7,00

Rhum	
La Mauny Agricol.....	€ 5,00
Matusalem 15 anni	€ 7,00
Zacapa 23.....	€ 15,00

Whisky	
Glen Grant	€ 6,00
Chivas Regal	€ 6,00
Jack Daniels	€ 6,00
Talisker	€ 10,00
Lagavulin 16 Anni.....	€ 15,00

Vodka & Vermouth	
Moskovskaya.....	€ 8,00
Grey Goose.....	€ 10,00
Martini	€ 5,00
Vermouth Cocchi	€ 5,00

ACCADEMIA DI CUCINA



CERIMONIE

La Sala del Ristorante
può essere scelta in esclusiva
per battesimi, comunioni,
cresime e matrimoni.



EVENTI AZIENDALI

Organizziamo pranzi e cene aziendali
con menu dedicati



RISTORANTE EMPORIO

CUCINA E PIZZA D'ECCELLENZA

Via XX Settembre 59, 10030 Rondissone (TO)
Tel. 011 918 3054 | www.ristoranteemporio.it