

**EVENTI E
CERIMONIE**

CUCINA SUSHI E PIZZA D'ECCELLENZA

**RISTORANTE
EMPORIO**

DISTINTA DELLA CENA

RISTORANTE
EMPORIO

INDICE

| | |
|-----------------------|----|
| COCKTAILS | 3 |
| CARTA DEL SUSHI | 5 |
| ANTIPASTI | 8 |
| PRIMI PIATTI | 9 |
| SECONDI PIATTI | 10 |
| CONTORNI | 11 |
| DOLCI | 11 |
| PIZZERIA | 12 |
| LE BIRRE | 13 |
| LA CANTINA | 14 |
| CAFFETTERIA & BEVANDE | 17 |

COCKTAILS

**Tutti i drinks possono subire modifiche su richiesta del cliente
anche con prodotti premium, con conseguente variazione di prezzo**

Aperitivi

SPRITZ € 9,00

Aperol, Prosecco, Soda

SPRITZ € 9,00

Campari / Bitter Rouge

SPRITZ VIOLETTA € 9,00

Liquore alla Violetta, Prosecco, Soda

SPRITZ ALLA ROSA € 9,00

Liquore alla Rosa, Prosecco, Soda

SPRITZ SALVIA E LIMONE € 9,00

Salvia e Limone, Prosecco, Soda

HUGO € 9,00

Saint Germain, Prosecco, Soda e Foglie di Menta

NEGRONI € 9,00

Campari/Bitter Rouge, Martini Rosso, Gin

AMERICANO € 9,00

Campari / Bitter Rouge, Martini Rosso, Soda

SBAGLIATO € 9,00

Martini Rosso, Prosecco

TORINO-MILANO € 9,00

Campari / Bitter Rouge, Martini Rosso

MARGARITA € 9,00

Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale

MARGARITA ESOTICO € 13,00

Tequila, Cointreau, Limone, Passion Fruit

Long Drinks

MOSCOW MULE € 10,00

Lime, Zenzero, Vodka, Ginger Beer

LONDON MULE € 10,00

Lime, Zenzero, Gin, Ginger Beer

LONG ISLAND € 12,00

Gin, Rum Chiaro, Triple Sec, Vodka, Sweet and Sour,

Splash di Coca Cola

CUBA LIBRE € 10,00

Rum Scuro, Coca Cola, Squeeze di Lime

PIÑA COLADA € 12,00

Rum Chiaro, Ananas, Sciroppo di Cocco

VODKA TONIC € 10,00

Vodka, Tonic

VODKA LEMON € 10,00

Vodka, Lemon Soda

JAPANESE € 10,00

Midori (Liquore al Melone), Triple Sec / Cointreau, Succo
di Limone

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

COCKTAILS

Gin Tonic

| | | | |
|--------------------|---------|---------------------|---------|
| GIN TANQUERAY | € 10,00 | GIN MARE | € 14,00 |
| GIN HENDRICK'S | € 12,00 | GIN ROKU | € 14,00 |
| GIN MALFY | € 12,00 | GIN ENGINE | € 14,00 |
| GIN MALFY LIMONE | € 13,00 | GIN AKORI | € 14,00 |
| GIN MALFY POMPELMO | € 13,00 | GIN BOTANIC CUBICAL | € 14,00 |
| GIN MALFY ARANCIA | € 13,00 | GIN ALKKEMIST | € 15,00 |
| GIN JINZU | € 14,00 | | |

Pestati

| | | | |
|--|---------|--|---------|
| MOJITO | € 11,00 | CAIPIRINHA SALVIA E LIMONE | € 11,00 |
| Lime, Zucchero di Canna, Foglie di Menta, Rum Chiaro, Soda | | Lime, Zucchero di Canna, Sciroppo di Salvia e Limone, Cachaça | |
| MOJITO ALLA LIQUIRIZIA | € 12,00 | CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA | € 11,00 |
| Lime, Zucchero di Canna, Foglie di Menta, Liquore alla Liquirizia, Rum Chiaro, Soda | | Vodka, Lime, Zucchero di Canna, Fragole | |
| | | CAIPIROSKA AL FRUTTO DELLA PASSIONE | € 12,00 |
| | | Vodka, Lime, Zucchero di Canna, Passion Fruit | |

Analcolici

| | | | |
|-------------------------------|--------|----------------|--------|
| CON FRUTTA DI STAGIONE | € 9,00 | CRODINO | € 4,50 |
|-------------------------------|--------|----------------|--------|

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

CARTA DEL SUSHI

Starter

EDAMAME X

7

€ 4,00

Fagiolini di Soia Bolliti con Sale Grosso

RISO BIANCO E SESAMO

6

€ 3,50

Carpacci e Tartare

TARTARE DI SALMONE CON RISO** € 14,00
5-7-9-14

Riso Bianco, Salmone, Avocado, Kataifi, Mayo, Salsa Teriyaki

TARTARE DI TONNO CON RISO** € 14,00
5-7-9-14

Riso Bianco, Tonno, Avocado, Mayo, Kataifi, Salsa Teriyaki

TARTARE DI SALMONE** € 14,00
5-6-7

Salmone, Avocado, Sesamo, Salsa Ponzu

TARTARE DI TONNO** € 14,00
5-6-7

Tonno, Avocado, Sesamo, Salsa Ponzu

SALMONE TATAKI** € 16,00
5-6-7

Salmone Scottato Con Salsa Al Sesamo

CARPACCIO DI SALMONE** € 15,00
5-7

Salmone, Sesamo, Salsa Ponzu, Sale, Pepe Nero

CARPACCIO DI TONNO** € 16,00
5-7

Tonno, Sesamo, Salsa Ponzu, Sale, Pepe Nero

CARPACCIO MIX € 20,00
5-7-8

Salmone**, Branzino**, Tonno**, Olio Extra Vergine d'Oliva, Salsa Ponzu, Sale, Pepe Nero

SELEZIONE DI GAMBERI ROSSI** € 35,00
8

6 Pz. Gamberi Rossi*, 2 Pz. Scampi*, Avocado

CARPACCIO DI BRANZINO € 22,00
4-5-7-8-12

Branzino xx, Sesamo, Salsa Ponzu, Sale e Pepe Nero

Selezione di Sushi Mix e Sashimi

SUSHI MIX SMALL SIZE ** € 10,00

5-8

4 Nigiri Assortiti, 4 Uramaki

SUSHI MIX MEDIUM SIZE ** € 16,00

5-8

8 Nigiri Assortiti, 8 Uramaki

SUSHI E SASHIMI** € 24,00

5-8

8 Nigiri Assortiti, 4 Hosomaki, 4 Uramaki, 6 Fette Di Sashimi Assortite

LOVE BOAT ** € 60,00

2-3-5-7-8-9-14

16 Nigiri Assortiti, 16 Hosomaki Assortiti, 16 Uramaki Assortiti e 12 Fette di Sashimi Assortite

SASHIMI DI SALMONE ** € 16,00

5

12 Pezzi

SASHIMI DI TONNO** € 16,00

5

12 Pezzi

SASHIMI MIX** € 18,00

5-8

12 Pezzi

SASHIMI BIG** € 26,00

5-8

24 Pezzi

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

CARTA DEL SUSHI

Special Maki Creazione dello Chef

URAMAKI EMPORIO € 14,00

2-5-7-8-9

Ripieno di Gambero** In Tempura, Avocado, Insalata, Salmone Philadelphia, Salsa Spicy, Salsa Teriyaki e Pasta Kataifi

URAMAKI DRAGO € 13,00

5-7-8-9

Gambero** Fritto Nel Panko, Tobiko, Salmone** Scottato, Salsa Teriyaki

URAMAKI ARCOBALENO € 14,00

5-7-8-9

Salmone**, Avocado, Philadelphia, Carpaccio di Tonno**, Salmone, Branzino

SALMON CRUNCH € 15,00

3-5-7-8-9

Gambero** In Tempura, Salmone** Scottato, Spicy Mayo, Cipolla Fritta, Salsa Teriyaki

TIGER ROLL € 12,00

5-7-8-9-14

Gambero** in Tempura, Avocado, Maionese, Riso Soffiato, Pasta Kataifi, Salsa Teriyaki

URAMAKI FRUTTI € 12,00

3-5-7-8-9

Salmone**, Philadelphia, Riso Soffiato, Mirtilli, Salsa Teriyaki

SHIROMI ROLL € 14,00

2-5-7-8-9-14

Branzino** in Tempura, Mayo, Branzino Scottato**, Pistacchio, Salsa Teriyaki

SALMON FLAMBÉ € 15,00

3-5-7-8-9

Salmone Cotto**, Avocado, Insalata, Philadelphia, Salmone Scottato**, Patate Crunch, Scaglie di Tempura, Salsa Teriyaki

MANILA BAY € 14,00

5-7-8-9-14

Gambero** in Tempura, Avocado, Carpaccio di Salmone** e Tonno**, Salsa Siracia, Mayo Giapponese, Salsa Teriyaki

BIANCO € 14,00

3-5-7-8-9

Gambero Cotto**, Avocado, Philadelphia, Carpaccio di Branzino** E Salsa Teriyaki

ALABAMA SHAKE € 13,00

2-3-5-7-8-9

Salmone** Fritto Nel Panko, Avocado, Esternamente Philadelphia, Salmone Scottato**, Pistacchio E Salsa Teriyaki

VEGGIE ROLL € 12,00

7-9-14

Verdure Miste Cotte in Tempura*, Mayo Giapponese, Salsa Teriyaki

SALMON BURRATA € 15,00

3-5-7-8-9

Salmone**, Avocado, Tartare di Gambero Rosso**, Salsa Teriyaki E Crema di Burrata

TUNA CRUNCH € 14,00

5-7-8-9-14

Gambero** in Tempura, Carpaccio di Tonno Scottato, Spicy Mayo, Cipolla Fritta, Salsa Teriyaki

SALMON CRAB € 12,00

2-3-5-6-7-8-9

Salmone**, Surimi**, Philadelphia, Sesamo, Salsa Teriyaki, Pistacchio

SALMON CHEEZ € 15,00

2-3-5-7-9-14

Salmone**, Philadelphia, Avocado, Pistacchi, Salsa Teriyaki.

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 🛒

CARTA DEL SUSHI

Classic Uramaki

SALMONE € 14,00

5-6-7

Riso, Salmone**, Avocado, Sesamo

TONNO € 14,00

5-6

Riso, Tonno**, Avocado, Sesamo

CALIFORNIA € 10,00

5-14

Surimi*, Avocado, Mayo, Tobiko

SPICY SAKE € 14,00

5-14

Riso, Salmone**, Avocado, Mayo Piccante

SPICY MAGURO € 14,00

5-14

Riso, Tonno xx, Avocado, Mayo Piccante

SPICY SHIROMO € 14,00

5-14

Riso, Branzino**, Avocado, Spicy Mayo

EBIKO € 10,00

5-7-8-9-14

Riso, Gamberi in Tempura**, Mayo Salsa Teriyaki

ONION ROLL € 12,00

5-7-14

Surimi di Granchio*, Avocado, Maionese, Cipolla Fritta all'esterno, Salsa Teriyaki

Hosomaki 8 Pz

HOSOMAKI EBI € 7,00

5-7

Roll con Riso Bianco, Gambero Cotto**, Alga Nori

SAKE MAKI € 6,00

5-7-8

Roll con Riso Bianco, Salmone**, Alga Nori

TEKKA MAKI € 7,00

5-8

Roll con Riso Bianco, Tonno**, Alga Nori

AVVO MAKI € 6,00

5-7

Roll con Riso Bianco, Avocado, Salsa Teriyaki

KANIMAKI € 6,00

5-7

Roll con Riso Bianco, Surimi*

NIGIRI MIX 8 PEZZI 12** € 12,00

5-7

NIGIRI MIX FIAMMA € 12,00

5-9-14

Salmone**, Tonno**, Branzino Scottato**, Mayo Giapponese, Salsa Teriyaki

Poke

POKE EBI € 12,90

2-5-7-8

Base di Riso bianco Sushi, Gamberi Cotti**, Edamame*, Avocado, Insalata Cavolo Viola, Frutta Secca, Salsa Teriyaki

POKE SALMON € 12,90

2-5-7-9-14

Base di Riso bianco Sushi, Tartare di Salmone**, Mais, Pomodorini, Insalata, Cavolo Viola, Edamame*, Avocado, Salsa Teriyaki, Mayo, Frutta Secca

POKE TUNA € 12,90

2-5-6-7-14

Base di Riso bianco Sushi, Tartare di Tonno**, Avocado, Insalata, Cavolo Viola, Frutta Secca, Sesamo, Salsa Teriyaki, Spicy Mayo

POKE VEGGIE € 10,90

2-7-9

Base di Riso bianco Sushi, Carote, Pomodorini, Mais, Insalata, Avocado, Edamame*, Cavolo Viola, Cetriolo, Frutta Secca, Onion Crispy

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 🛒

ANTIPASTI

Mare

IL PLATEAU ROYAL € 100,00

SU PRENOTAZIONE

4-5-7-8

Carpaccio di Tonno**, Carpaccio di Salmone**, Carpaccio di Branzino**, Scampo Sicilia*, Gambero Rosso*, Mazzancolle Blu*, Quattro Ostriche Gillardeau, Ricci e Frutti di Mare a Seconda di Disponibilità

LE OSTRICHE GILLARDEAU a1 pz. € 6,00

MINIMO 6 PEZZI

3-4-5-8

La Carne dell'Ostrica Gillardeau Si Presenta Nocciola, Polposa e Succulenta. Ogni Sensazione è Equilibrata. La Leggera Sapidità iene Equilibrata da Una Dolcezza Unica nel Suo Genere. La Carnosità Sposa la Tenerezza, L'Elegante Persistenza Conclude un Capolavoro dell'Ostricoltura

LE CRUDITE' DI MARE € 35,00

4-5-7-8

Uno Scampo Sicilia*, Un Gambero Rosso*, Tartare di Salmone**, Tartare di Tonno**, Tartare di Branzino**

TARTARE DI SALMONE ** € 16,00

5-6-7

con Avocado, Sesamo e Salsa Ponzu

TARTARE DI TONNO € 16,00

5-6-7

con Avocado, Sesamo e Salsa Ponzu

CARPACCIO MIX € 22,00

5-7-8-13

Salmone**, Branzino**, Tonno**, Olio Extra Vergine d'oliva, Salsa Ponzu, Sale e Pepe Nero

CARPACCIO DI SALMONE** € 20,00

5-7

con Sesamo e Salsa Ponzu

CARPACCIO DI TONNO** € 20,00

5-7

con Sesamo e Salsa Ponzu

SELEZIONE DI GAMBERI ROSSI** € 35,00

8-13

6 Pz. Gamberi Rossi*

INSALATA DI POLPO*, CON PATATE OLIVE TAGGIASCHE € 17,00

4-5

Con Olio Extra Vergine d'Oliva Gradassi, Prezzemolo

LA ZUPPETTA DI MARE € 22,00

4-5-8-13

Cozze, Calamari*, Gamberone*, Polpo*, Vongole Veraci, Pomodoro Strianese, Peperoncino E Olio Extra Vergine d'Oliva Gradassi

L'IMPEPATA DI COZZE € 14,00

4-5-8

con Aglio, Prezzemolo, Pepe e Peperoncino (su richiesta con Pomodoro)

Terra

SUSHI ALLA PIEMONTESE € 15,00

3-6-7-14

Uramaki Assortiti con:
Battuta di Fassona Piemontese con Maionese,
Girello Cotto a Bassa Temperatura con Salsa Tonnata,
Salsiccia tipo Bra

SUSHI DI CARNE € 12,00

3-6-7-9-13-14

Uramaki con Battuta di Fassona condita con Sale e Olio Extra Vergine d'Oliva Gradassi, Philadelphia e Salsa Teriyaki e pasta kataifi e maione giapponese

URAMAKI 'NDUJA € 13,00

3-6-7

Uramaki di Sushi con Tartare di Fassona, Philadelphia, 'Nduja Calabra, Pistilli di Peperoncino e Salsa Teriyaki

LA BATTUTA DI FASSONA € 15,00

3-11

In accompagnamento con Stracciatella, Pomodori Confit, Maionese di Nostra Produzione e Petali di Cipolla Rossa di Tropea

PROSCIUTTO IBERICO JAMÓN BEHER "NEGRA" GR. 80 € 23,00

13

Stagionatura: Da 30 a 46 Mesi

I Suini BEHER sono nati e allevati in libertà e nutriti con Cereali Naturali, Erbe, Tuberi, Radici e Ghiande.

Il Prosciutto BEHER è di una tonalità Rosso Ciliegia, intervallata da un'alta percentuale di Acido Oleico che permette di mantenere un adeguato livello di Colesterolo nel Sangue, oltre ad essere Ricco di Proteine, Vitamina B1, Ferro, Zinco, Magnesio, Acido Folico e Vitamina E (Ottimo Antiossidante).

Al Naso si riconoscono intensi e piacevoli Aromi e in Bocca si apprezza un inconfondibile avvolgente e sostenuto Bouquet di Sapori, con un tocco di Dolcezza.

IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 22,00

3-9-13

Crudo Di Parma, Salame Felino I.G.P., Lardo, Toma D'alpeggio, Blue D'Aosta Di Capra e Miele Millefiori

IL TAGLIERE DI CRUDO E BUFALA € 16,00

3-9-13

In accompagnamento con Mousse di Caprino

CAPRESE CON BURRATA € 14,00

2-3-13

Pomodoro di Stagione, Burrata Latteria Sorrentina Accompagnati da Pesto di Basilico Fresco

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 🛒

PRIMI

Mare

**LE LINGUINE ALL'ASTICE
(MIN. 2 PERSONE) CAD**

€ 32,00

5-8-9

Con Pomodoro Strianese, Pomodorino Ciliegino,
Prezzemolo, Aglio e Peperoncino

**GLI SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA E
CRUDO DI MAZARA**

€ 18,00

4-5-8-9

Dadolata di Gamberi, Pomodorini, Aglio, Olio Extra d'Oliva
Gradassi, Peperoncino e Scorza di Limone di Sicilia

**GLI SPAGHETTI ALLE
VONGOLE VERACI**

€ 20,00

4-5-8-9

Con Pomodorino Ciliegino, Prezzemolo, Aglio e
Peperoncino

LA FREGOLA ALLO SCOGLIO

€ 18,00

4-5-8-9

Pasta di Semola di Grano Duro, Vongole Veraci, Scampi*,
Capasanta*, Cozze, Calamari*, Pomodoro Strianese,
Pomodorino Ciliegino, Prezzemolo, Aglio e Peperoncino

Terra

GLI GNOCCHI CON GUANCIALE, FIORI DI ZUCCA, ZAFFERANO E BURRATA

€ 16,00

1-2-3-9-14

Gnocchi di Nostra Produzione, Aglio, Olio extra Vergine d'Oliva Gradassi

LA LASAGNETTA AL PESTO DI BASILICO E SCAMORZA AFFUMICATA

€ 12,00

1-2-3-9-14

Pasta Fresca di Nostra Produzione, Scamorza di Agerola, Olio extra Vergine d'Oliva Gradassi

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 13,00

3-9-14

Pasta Fresca con Ricotta Salata e Basilico Fresco Pomodoro Strianese e Parmigiano Reggiano e basilico

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

SECONDI

Cottura alla Brace

COSTATA GALIZIA

€ 120,00

13



SENZA LATTOSIO (CIRCA 1.100/1.200 KG)

Gutrei Galizia è un'azienda dell'omonima Regione Iberica. Lavora su Razze Autoctone nate, allevate e macellate nel Paese di Origine. Il Clima Piovoso della Spagna e del Portogallo Nord Occidentale conferisce una speciale acidità ai Pascoli delle famose Razze Mirandesa Frieiresa, Cachena e della celebrata Rubia Gallega. È questo il "Segreto" della straordinaria qualità di una Carne considerata tra le più pregiate al Mondo.



RIB EYE ARGENTINA

€ 35,00

13



(CIRCA 380/400 GR)

La Bistecca Rib - Eye è Uno Dei Tagli Più Richiesti di Carne Bovina .

Si Ottiene dalla Parte Magra della Costata. La Carne Presenta un Chiaro Nucleo di Grasso da Cui Deriva il Nome Inglese "Occhio della Bistecca. Le Caratteristiche Principali della Rib - Eye Sono le Fibre Estremamente Sottili e la Forte Marezzatura che la Rendono Tenera e Succosa.



BLACK ANGUS CREEKSTONE FARM

€ 29,00

13



(CIRCA 300 GR)

Le Black Angus vengono allevate al Pascolo e negli ultimi 150 giorni nutrite solo di Mais. Questo Tipo di Allevamento conferisce il Sapore unico e riconoscibile della Carne.



COSTOLETTE DI AGNELLO

€ 24,00

11 - 12 - 13 - 14



Servite con Sale Maldon e Guarnite con Rosmarino

ARROSTICINI ABRUZZESI ALLA BRACE

€ 22,00

11 - 14



Serviti con Maionese di nostra Produzione e Guarnite con Rosmarino

IL CHEESEBURGER

€ 16,00

3 - 6 - 9 - 13 - 14



Con Cheddar, Bacon, Uovo e Maionese

In accompagnamento con Patate al Forno e guarnite con Rosmarino

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

SECONDI

Mare

GRIGLIATA DI MARE ALLA BRACE € 25,00

4-5-8-14  

Polpo*, Pesce Spada** Gambero*, Calamaro*, Verdure di Stagione

TAGLIATA DI TONNO

AI DUE SESAMI € 22,00

5-6-7  

Servito con Insalatina, Limone

POLPO ALLA BRACE € 22,00

3-4-5-8 

Servito su Vellutata di Porri e Patate e Pomodoro Confit

O' CUPPETIELLO € 18,00

4-5-8-13 

Calamari*, Gamberoni*, Alici** e Chips Di Patate

LA ZUPPETTA DI MARE € 22,00

4-5-8-13

Cozze, Calamari*, Gamberone*, Polpo*, Vongole Veraci, Pomodoro Strianese e Peperoncino

CONTORNI

L'INSALATA MISTA € 5,00

Gentilina, Pomodorini, Mais Dolce, Cipolla Di Tropea

LE PATATE AL FORNO € 6,00



Paprika Dolce, Aglio, Cipolla rossa, Rosmarino, Alloro

LE PATATE FRITTE* € 5,00



LE VERDURE ALLA BRACE € 6,00

Zucchine, Peperoni, Melanzane, Pomodoro, Prezzemolo e Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi aromatizzato all'Aglio

DOLCI

LA TENTAZIONE AI FRUTTI DI BOSCO € 9,00

2-3-9-14

Servita con Mousse allo Yogurt, Coulis ai Frutti di Bosco, Crumble Di Biscotto e Gelato alla Vaniglia

IL TIRAMISÙ € 7,00

I GELATI ARTIGIANALI (A GUSTO) € 3,00

2-3

Nocciola, Pistacchio, Gianduja, Vaniglia

SORBETTO AL LIMONE € 6,00

14



LA CHEESECAKE

AL CARMELLO SALATO € 8,00

1-2-3-9-14

IL PROFITEROLE € 7,00

1-3-9-14

Guarnito con Panna Montata e Frutti Rossi

LA TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE € 9,00

3



Servita con Gelato alla Vaniglia

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

LA PIZZERIA

MARGHERITA € 7,50
9-3

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

BUFALA D.O.P. € 10,50
9-3

Pomodoro "Strianese", Mozzarella di Bufala D.O.P. "La Cilentana", Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

BURRATA € 10,50
9-3

Pomodoro "Strianese", Burrata "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

ALICI DEL CANTABRICO € 12,00
9-5

Pomodoro "Strianese", Alici del Cantabrico, Capperi, Origano, Aglio, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ € 9,50
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO E BUFALA € 12,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Mozzarella di Bufala D.O.P. "La Cilentana", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

LA VALDOSTANA € 11,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Fontina D.O.P., Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

CRUDO E BURRATA € 13,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Burrata "Latteria Sorrentina", Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 mesi, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

QUATTRO FORMAGGI € 12,00
3-9

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Fontina, Scamorza Affumicata di Agerola, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

DIAVOLA € 9,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Spianata Calabrese, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

CALABRESE € 13,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Burrata "Latteria Sorrentina", Nduja Piccante, Spianata Calabria, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

SALSICCIA E BURRATA € 13,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Burrata "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

ATOMICA € 13,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Spianata Calabrese, Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Olive Taggiasche, Nduja Piccante, Parmigiano Reggiano

CAPRICCIOSA € 14,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Salamino Piccante, Carciofini, Funghi Champignon Freschi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

LA QUATTRO STAGIONI € 13,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Carciofini, Funghi Champignon Freschi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

TONNO E CIPOLLE DI TROPEA € 12,50
3-5-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Tonno in Olio d'Olive, Cipolle di Tropea, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

CALZONE CLASSICO € 12,00
3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

LA VESUVIO € 13,00
3-9-13

Metà Calzone Classico con Fior di Latte di Agerola D.O.P., Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità e Metà Margherita con Mozzarella di Bufala D.O.P. "La Cilentana", Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Olive Gradassi, Basilico Fresco

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 🛒

LA PIZZERIA

FOCACCIA BIANCA € 5,00

9

Origano, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi

TARANTINA € 13,00

3-5-9-13

Pomodoro Datterino, Acciughe del Cantabrico, Capperi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi, Origano (aglio a richiesta)

PIZZA CAPRI € 11,00

3-9-13

Ciliegino fresco, Mozzarella di Bufala D.O.P. "La Cilentana", Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi, Basilico Fresco

FOCACCIA EMPORIO € 16,00

3-9

Prosciutto Crudo D.O.P. Minimo 18 Mesi, Burrata "Latteria Soresina", Parmigiano Reggiano, Pomodoro Ciliegino, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi

BASTIGLIA € 13,00

3-9-13

Pomodoro "Strianese", Fior di Latte di Agerola D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Spianata Calabra, Cipolla di Tropea, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi, Basilico Fresco

FOCACCIA MORTAZZA € 14,00

2-3-9-13

Mortadella IGP, Burrata Latteria Sorrentina, Granella di Pistacchio

CALZONE DOPPIO € 18,00

3-9-13

Doppio Impasto, Pomodoro "Strianese", Prosciutto Cotto Alta Qualità, Mozzarella di Bufala D.O.P. "La Cilentana", Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi

ORTOLANA € 11,00

3-9

Fior di Latte di Agerola D.O.P., Radicchio, Melanzane Fritte, Peperoni Abbrustoliti, Zucchine Julienne

MARINARA € 5,00

9

Pomodoro Strianese, Aglio, Origano, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi, Basilico Fresco

FRIARIELLI € 11,00

3-9-13

Fior di Latte di Agerola D.O.P., Friarielli, Salsiccia, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi, Basilico Fresco

FOCACCIA ALLA PESCATORA € 16,00

3-4-5-9

Pomodoro "Strianese", Cozze, Vongole, Calamari*, Gamberi*, Olio Extra Vergine d'Oлива Gradassi, Basilico Fresco

LE BIRRE

BIRRIFICIO PORETTI 4 LUPPOLI € 3,50

Bionda Small

BIRRIFICIO PORETTI 4 LUPPOLI € 5,50

Bionda Medium

BIRRIFICIO PORETTI 6 LUPPOLI € 4,00

Rossa Small

BIRRIFICIO PORETTI 6 LUPPOLI € 6,00

Rossa Medium

BALLADIN ISAAC 5,0% VOL € 20,00

Blanche 75 cl

BALADIN WAYAN 5,8% VOL € 20,00

Saison 75 cl

BALLADIN NAZIONALE 6,5% VOL € 20,00

Blonde Ale 75 cl

BALLADIN NORA 6,8% VOL € 20,00

Spice Beer - Egizia 75 cl

BALLADIN SUPER 8,0% VOL € 20,00

Belgian Strong Ale 75 cl

PANACHÉ € 6,00

0,40 cl

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 🛒

LA CANTINA

Metodo Classico

ALTA LANGA FONTANAFREDDA € 35,00

Piemonte

ERBALUCE CIECK € 37,00

Piemonte

CONTRATTO BLANC DE BLANC
PAS DOSÉ € 75,00

Piemonte

CONTRATTO FOR ENGLAND BLANC DE
NOIR PAS DOSÉ € 75,00

Piemonte

CONTRATTO ROSÉ FOR ENGLAND € 75,00

Piemonte

GIOVANE RIBELLE BRUT MOSCONE € 47,00

Piemonte

CONTADI CASTALDI BRUT € 43,00

Lombardia

CONTADI CASTALDI ROSÉ € 56,00

Lombardia

CONTADI CASTALDI SATEN € 57,00

Lombardia

CONTADI CASTALDI ZERO PAS DOSÉ € 65,00

Lombardia

BELLAVISTA ALMA FRANCIACORTA € 82,00

Lombardia

FERRARI MAXIMUM BRUT € 62,00

Trentino Alto-Adige

ANTINORI ROSÉ FRANCIACORTA € 65,00

Toscana

Champagne

DOM PERIGNON € 460,00

MOËT & CHANDON NIR € 160,00

RUINART BLANC DE BLANCS € 150,00

RUINART ROSÉ € 150,00

MUMM GRAND CORDON BRUT € 120,00

Metodo Charmat

SPUMANTE SIOR BERTO V8 € 15,00

Veneto

PROSECCO VAL D'OCA TREVISO
EXTRA DRY € 22,00

Veneto

PROSECCO VALDOBBIADENE
SUPERIORE VAL D'OCA € 27,00

Veneto

FOSS MARAI SURFINE € 25,00

Veneto

MIONETTO CARTIZZE VALDOBBIADENE € 63,00

Veneto

Vino della Casa

ROSSO / BIANCO 25 CL € 3,50

ROSSO / BIANCO 50 CL € 7,00

ROSSO / BIANCO 75 CL € 10,00

ROSSO / BIANCO 1LT € 12,00

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 🛒

LA CANTINA

Al Calice

| | |
|----------------------------|--------|
| BARBERA EMPORIO | € 5,00 |
| CHARDONNAY EMPORIO | € 5,00 |
| PROSECCO V8 | € 5,00 |
| RUCHÉ MARENGO | € 7,00 |
| GEWÜRZTRAMINER COLTERENZIO | € 8,00 |
| MÜLLER ELENA WALCH | € 7,00 |
| SAUVIGNON ELENA WALCH | € 7,00 |
| CIRÒ ROSÉ | € 7,00 |
| MOSCATO D'ASTI MONTALBERA | € 8,00 |
| PASSITO CIECK | € 9,00 |

Bianchi e Rosati

| | |
|---|---------|
| CHARDONNAY "EMPORIO" | € 15,00 |
| Piemonte | |
| ERBALUCE ORSOLANI "LA RUSTIA" | € 27,00 |
| Piemonte | |
| ERBALUCE DI CALUSO "REND NEN" AZ. AGR. LEGGERO | € 40,00 |
| Piemonte | |
| ARNEIS BLANGE BIO "CERETTO" | € 48,00 |
| Piemonte | |
| ROERO ARNEIS D.O.C.G. MOSCONE | € 31,00 |
| Piemonte | |
| LUGANA "CA DEI FRATI" | € 28,00 |
| Lombardia | |
| LUGANA ROSÉ "CA DEI FRATI" | € 29,00 |
| Lombardia | |

LUGANA "ZENATO" € 31,00

Veneto

MÜLLER THURGAU "ELENA WALCH" € 25,00

Trentino Alto-Adige

GEWÜRZTRAMINER "COLTERENZIO" € 28,00

Trentino Alto-Adige

GEWÜRZTRAMINER KOLBENHOF
"HOFSTÄTTER" € 80,00

Trentino Alto-Adige

LAGREIN ROSÉ "HOFSTÄTTER" € 30,00

Trentino Alto-Adige

RIESLING "ABBZIA NOVACELLA" € 33,00

Trentino Alto-Adige

SAUVIGNON "ELENA WALCH" € 33,00

Trentino Alto-Adige

SAUVIGNON "HOFSTÄTTER" € 34,00

Trentino Alto-Adige

SAUVIGNON BLANC WINKL
TERLANO "TERLAN" € 32,00

Trentino Alto-Adige

VINNAERIBOLLA GIALLA "JERMANN" € 47,00

Friuli Venezia Giulia

VERMENTINO SCIALA "SURRAU" € 46,00

Sardegna

CIRÒ ROSÉ "LIBRANDI" € 18,00

Calabria

LA FUGA CHARDONNAY
"DONNAFUGATA" € 30,00

Sicilia

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

LA CANTINA

Rossi

BARBERA "EMPORIO" € 15,00

Piemonte

BARBERA D'ASTI FIULOT "PRUNOTTO" € 26,00

Piemonte

BARBERA D'ALBA "RATTI" € 30,00

Piemonte

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DELLA
MADRE "ETTORE GERMANO" € 43,00

Piemonte

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO
"MARENGO" € 20,00

Piemonte

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO
"L'ACCENTO MONTALBERA" € 33,00

Piemonte

FREISA CHERI "BALBIANO" € 20,00

Piemonte

LANGHE DOLCETTO DOC "RETRO"
BIO AZ. AGR. LEGGERO € 29,00

Piemonte

NEBBIOLO LANGHE "PRODUTTORI DEL
BARBARESCO" € 33,00

Piemonte

NEBBIOLO LANGHE OCCHETTI
"PRUNOTTO" € 37,00

Piemonte

BARBARESCO "PRUNOTTO" € 65,00

Piemonte

BARBARESCO RISERVA "PRODUTTORI
DEL BARBARESCO" € 65,00

Piemonte

BAROLO MARCENASCO "RATTI" € 100,00

Piemonte

BAROLO DRAGOMIS "GAJA" € 180,00

Piemonte

AMARONE VALPOLICELLA "ZENATO" € 100,00

Veneto

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
"ZENATO" € 29,00

Veneto

RIPASSO VALPOLICELLA "BERTANI" € 35,00

Veneto

CHIANTI CLASSICO RISERVA
"ROCCAMACIE" € 34,00

Toscana

BRUNELLO DI MONTALCINO "GAJA" € 140,00

Toscana

TURRIGA "MEREGALLI" € 180,00

Sardegna

PRIMITIVO DI MANDURIA
"ROCCAMACIE" € 21,00

Puglia

NERO D'AVOLA "CUSUMANO" € 28,00

Sicilia

Passiti

PASSITO CIEK ERBALUCE CL 375 € 49,00

Piemonte

CAPOFARO SALINA "TASCA" CL 50 € 63,00

Sicilia

Da Dessert

MOSCATO D'ASTI "MONTALBERA" € 22,00

Piemonte

MOSCATO D'ASTI "PRUNOTTO" € 26,00

Piemonte

MOSCATO BIO "CERETTO" € 34,00

Piemonte

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

CAFFETTERIA & BEVANDE

Acqua e Bibite

| | |
|--|--------|
| SPAREA NATUALE 0,75 CL | € 3,50 |
| SPAREA FRIZZANTE 0,75 CL | € 3,50 |
| ACQUA NATURALE MICROFILTRATA | € 2,50 |
| ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA | € 2,50 |
| BIBITE IN VETRO | € 3,50 |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta | |
| Acqua Tonica | € 4,00 |
| ESTATHÉ | € 3,00 |
| Pesca e Limone | |

Caffetteria

| | |
|--------------------|--------|
| CAFFÈ ESPRESSO | € 2,00 |
| CAFFÈ DOPPIO | € 3,50 |
| 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 |

Distillati

| | |
|---|---------|
| AMARI | € 4,00 |
| S.Simone, Jaegermeister, Montenegro, Cynar, Fernet Branca, Brancamenta, Averna, Amaro del Capo, Jefferson, Mirto, Liquirizia Limoncello, Sambuca Molinari, Baileys, Unicum, Amaretto Disaronno | |
| VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA | € 5,50 |
| STRAVECCHIA ROMAGNA | € 6,00 |
| POLI BRANDY ITALIANO | € 6,00 |
| ARMAGNAC DUC DE MARAVAT | € 6,50 |
| ARMAGNAC DARTIGALONGUE 1995 | € 12,00 |
| TEQUILA ESPONOL BIANCA | € 10,00 |
| TEQUILA ESPONOL REPOSADO | € 14,00 |
| GENEPEY GRANGER | € 4,00 |
| CALVADOS FINE CHÂTEAU DU BREIL | € 8,00 |
| GRAND MARNIER | € 8,00 |
| COINTREAU | € 8,00 |
| MAROLO GEWÜRZTRAMINER (BIANCA) | € 6,00 |
| MAROLO ARNEIS (BIANCA) | € 6,00 |
| BERTA "VALDAVI" MOSCATO (BIANCA) | € 7,00 |

| | |
|---------------------------------------|---------|
| BERTA "NIBBIO" BARBERA (BIANCA) | € 7,00 |
| BERTA VILLAPRATO (INVECCHIATA) | € 9,00 |
| MAROLO BAROLO 9 ANNI (INVECCHIATA) | € 10,00 |
| LA MAUNY AGRICOL | € 10,00 |
| MATUSALEM 15 ANNI | € 10,00 |
| ZACAPA 23 ANNI | € 15,00 |
| GLEN GRANT | € 6,00 |
| CHIVAS REGAL | € 6,00 |
| JACK DANIELS | € 6,00 |
| TALISKER 10 ANNI | € 15,00 |
| LAGAVULIN 16 ANNI | € 15,00 |
| OBAN 14 ANNI | € 15,00 |
| GREY GOOSE | € 12,00 |
| MARTINI | € 8,00 |
| VERMOUTH COCCHI | € 10,00 |
| TEQUILA SHOT | € 4,00 |

Tutti i nostri prodotti possono essere ordinati comodamente da casa tua 

RISTORANTE EMPORIO

LEGENDA



PIATTO PER CELIACI



SENZA LATTOSIO



DELIVERY

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.

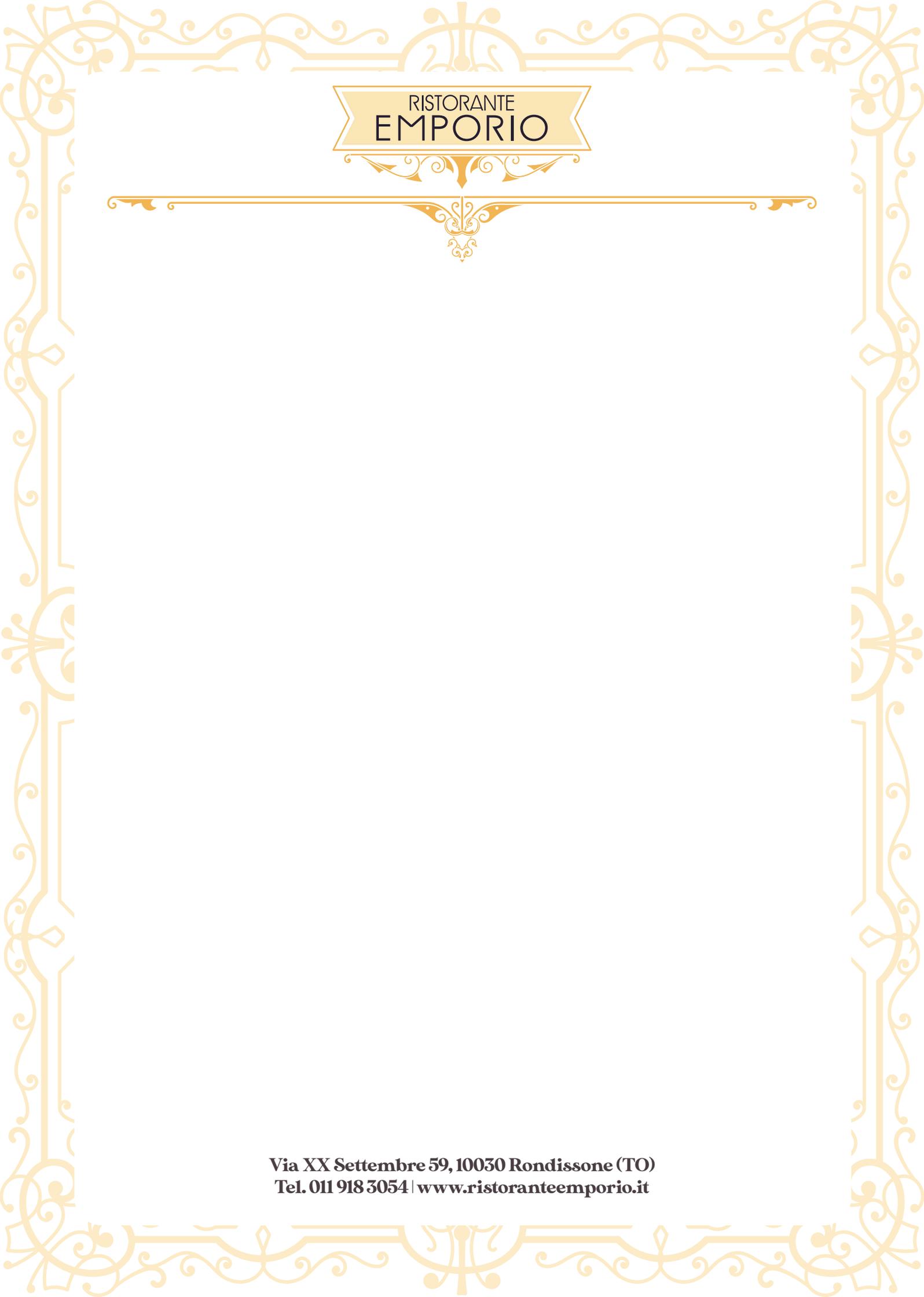


RISTORANTE
EMPORIO

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI.

**Tutti i giorni la nostra pasticceria
realizza torte e finger completamente personalizzabili
con materie prime di altissimo livello.**

**Se nonostante ciò preferisci portare torte e dessert in generale
dall'esterno ti verrà addebitato € 3.00 per ogni commensale.
È necessario esibire lo scontrino del negozio di provenienza,
come da protocollo HACCP.**



RISTORANTE
EMPORIO

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