

EVENTI
Cerimonie

RISTORANTE
EMPORIO

DISTINTA DELLA CENA



CUCINA SUSHI E PIZZA D'ECCELLENZA

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.

INDICE

COCKTAILS	4
CARTA DEL SUSHI	5
ANTIPASTI	8
PRIMI PIATTI	8
SECONDI PIATTI	9
CONTORNI	9
DOLCI	9
PIZZERIA	10
LE BIRRE	11
LA CANTINA	12
CAFFETTERIA & BEVANDE	15

COCKTAILS

Tutti i Drinks possono subire modifiche su richiesta del Cliente anche con Prodotti Premium, con conseguente variazione di Prezzo

Aperitivi

SPRITZ	€ 7,00
Aperol, Prosecco, Soda	
SPRITZ	€ 7,00
Campari, Prosecco, Soda	
HUGO	€ 9,00
Saint Germain, Prosecco, Soda e Foglie di Menta	
NEGRONI	€ 9,00
Campari, Martini Rosso, Gin	
AMERICANO	€ 9,00
Campari, Martini Rosso, Soda	
SBAGLIATO	€ 9,00
Martini Rosso, Prosecco	

Long Drinks

MOSCOW MULE	€ 9,00
Lime, Zenzero, Vodka, Ginger Beer	
CUBA LIBRE	€ 9,00
Rum Scuro, Coca Cola, Squeeze di Lime	
VODKA TONIC	€ 9,00
Vodka, Tonica	
VODKA LEMON	€ 9,00
Vodka, Lemon Soda	

Gin Tonic

GIN TANQUERAY	€ 10,00
GIN HENDRICK'S	€ 12,00
GIN MALFY	€ 12,00
Limone, Pompelmo, Arancia	
GIN JINZU	€ 14,00
GIN MARE	€ 14,00
GIN ENGINE	€ 14,00

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto 

CARTA DEL SUSHI

Carpacci e Tartare

TARTARE DI SALMONE CON RISO** € 15,00
5-7-9-14

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

TARTARE DI TONNO CON RISO** € 16,00
5-7-9-14

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

TARTARE DI SALMONE** € 16,00
5-6-7

Salmone, Avocado, Sesamo, Olio Extra Vergine D'Oliva, Sale, Pepe e Limone

TARTARE DI TONNO** € 16,00
5-6-7

con Avocado, Sesamo, Olio Extra Vergine D'Oliva, Sale, Pepe e Limone

CARPACCIO DI SALMONE** € 18,00
5-7

con Avocado, Sesamo, Olio Extra Vergine D'Oliva, Sale, Pepe e Limone

CARPACCIO DI TONNO** € 18,00
5-7

Tonno, Sesamo, Olio Extra Vergine D'Oliva, Sale, Pepe e Limone

CARPACCIO MIX € 24,00
5-7-8

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

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

Branzino**, Sesamo, Olio Extra Vergine D'Oliva, Sale, Pepe e Limone

Selezione di Sushi Mix e Sashimi

SUSHI MIX SMALL SIZE ** € 12,00
5-8

4 Nigiri Assortiti, 4 Uramaki

SUSHI MIX MEDIUM SIZE ** € 18,00
5-8

8 Nigiri Assortiti, 8 Uramaki

SUSHI E SASHIMI** € 25,00
5-8

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

LOVE BOAT ** € 62,00
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

Poke

POKE EBI € 14,00
2-5-7-8

Base di Riso Bianco Sushi, Gamberi Cotti**, Mais, Pomodorini, Carote, Avocado, Insalata Cavolo Viola, Frutta secca, Salsa Teriyaki

POKE SALMON € 14,00
2-5-7-9-14

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

POKE TUNA € 14,00
2-5-6-7-14

Base di Riso Bianco Sushi, Tartare Di Tonno**, Avocado, Insalata, Cavolo Viola, Mais, Pomodorini, Carote, Frutta Secca Sesamo, Salsa Teriyaki, Spicy Mayo

POKE VEGGIE € 14,00
2-7-9

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

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto



CARTA DEL SUSHI

Special Maki Creazione dello Chef

URAMAKI EMPORIO € 14,00

2-5-7-8-9

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

URAMAKI DRAGO € 15,00

5-7-8-9

Gambero Fritto Nel Panko**, Uova di Trota, Salmone Scottato**, Salsa Teriyaki

URAMAKI ARCOBALENO € 14,00

5-7-8-9

Salmone**, Avocado, Philadelphia, Carpaccio Di Tonno**, Salmone, Branzino, Salsa Teriyaki

SALMON CRUNCH € 15,00

3-5-7-8-9

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

TIGER ROLL € 13,00

5-7-8-9-14

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

SHIROMI ROLL € 15,00

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

AMORINO € 14,00

2-4-5-6-7-9-14

Branzino in Tempura**, Avocado, Branzino Scottato**, Maionese al Lime e Menta

MANGO € 14,00

2-4-5-6-7-8-9

Gambero in Tempura*, Avocado, Philadelphia, Pistacchio, Salsa al Mango

MANILA BAY € 14,00

5-7-8-9-14

Gambero in Tempura**, Avocado, Carpaccio di Salmone**, Tonno**, Salsa Sriracha, Scaglie di Mandorle e 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, Crema di Burrata e Pistacchio

TUNA CRUNCH € 14,00

5-7-8-9-14

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

SALMON CHEEZ € 15,00

2-3-5-7-9-14

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

SALMON FRUIT € 14,00

3-5-6-7-9

Salmone**, Avocado, Frutta Fresca in base a Disponibilità, Philadelphia, Salsa Teriyaki

PISTACCHIO € 14,00

2-4-6-7-8-9

Gambero in Tempura, Avocado, Insalata, Philadelphia, Granella di Pistacchio, Salsa Teriyaki

BURRATA € 14,00

2-3-4-5-6-7-8-9

Gambero in Tempura*, Avocado, Tartare di Gambero Rosso**, Crema di Burrata e Pistacchio

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto



CARTA DEL SUSHI

Classic Uramaki

SALMONE 5-6-7 Riso, Salmone**, Avocado, Sesamo	€ 14,00
TONNO 5-6 Riso, Tonno**, Avocado, Sesamo	€ 14,00
SPICY SAKE 5-14 Riso, Salmone**, Avocado, Mayo Piccante	€ 14,00
SPICY MAGURO 5-14 Riso, Tonno**, Avocado, Mayo Piccante	€ 14,00
SPICY SHIROMO 5-14 Riso, Branzino**, Avocado, Spicy Mayo	€ 14,00
EBIKO 5-7-8-9-14 Riso, Gamberi in Tempura**, Mayo Salsa Teriyaki	€ 14,00

Hosomaki 8 Pz

HOSOMAKI EBI 5-7 Roll con Riso Bianco, Gambero Cotto**, Alga Nori	€ 8,00
SAKE MAKI 5-7-8 Roll con Riso Bianco, Salmone**, Alga Nori	€ 10,00
TEKKA MAKI 5-8 Roll con Riso Bianco, Tonno**, Alga Nori	€ 10,00
AVVO MAKI 5-7 Roll con Riso Bianco, Avocado, Salsa Teriyaki	€ 7,00
KANI MAKI 5-7 Roll con Riso Bianco, Surimi*	€ 8,00
NIGIRI MIX** 8 PEZZI 5-7	€ 15,00
NIGIRI MIX FIAMMA 5-9-14 Salmone**, Tonno**, Branzino Scottato**, Mayo Giapponese, Salsa Teriyaki	€ 15,00

Sushi di Carne

SUSHI DI CARNE 3-6-7-9-13-14 Uramaki con Battuta di Fassona condita con Sale e Olio Extra Vergine d'Olive, Philadelphia e Salsa Teriyaki	€ 14,00
URAMAKI 'NDUJA 6-7-9 Uramaki con Tartare di Fassona, Philadelphia, 'Nduja Calabra, Pistilli di Peperoncino e Salsa Teriyaki	€ 14,00
URAMAKI SWEET 3-7 Uramaki con Tartare di Fassona, Crema al Mango, Philadelphia e Frutta Fresca	€ 14,00
URAMAKI SUMMER 7-9-14 Uramaki con Tartare di Fassona, Maionese al Lime e Menta, Pasta Kataifi e Salsa Teriyaki	€ 14,00
URAMAKI HOT 7-9-14 Uramaki con Tartare di Fassona, Maionese alla Siracha, Pistilli di Peperoncino, Salsa Teriyaki	€ 14,00
SENAPE 7-9-11-14 Uramaki con Tartare di Fassona, Philadelphia, Senape e Miele	€ 14,00

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto 

ANTIPASTI

Mare

L'INSALATA DI MARE 5-7-8-12-13  	€ 15,00
Vongole Veraci, Polpo*, Calamari*, Cozze, Mazzancolle*, Pesce Spada**, Pomodorini Ciliegino, Sedano, Aglio, Prezzemolo, Olio Extra Vergine d'Olive, Aceto e Limone di Sicilia	
L' IMPEPATA DI COZZE 4-5-8  	€ 15,00
con Aglio, Prezzemolo, Pepe e Peperoncino (su richiesta con Pomodoro)	

Terra

IL SUSHI DI CARNE 3-6-7-9-13-14  	€ 14,00
Uramaki con Battuta di Fassona condita con Sale e Olio Extra Vergine d'Olive, Philadelphia e Salsa Teriyaki	
LA BATTUTA DI FASSONA 3-6-7-11-13-14  	€ 15,00
In accompagnamento con Sale Maldon, Maionese di Nostra Produzione, Senape di Dijon, Stracciatella di Burrata e Pomodoro Confit	
IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 3-9-13 	€ 22,00
Crudo Di Parma, Salame Felino I.G.P., Mortadella, Holzhofer, Toma d'Alpeggio e Miele Millefiori	

PRIMI

Mare

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 4-5-8-9 con Pomodorino Ciliegino, Prezzemolo, Aglio e Peperoncino	€ 20,00
GLI GNOCCHI AI FRUTTI DI MARE 4-5-8-9 Gnocchi di Nostra Produzione, Vongole Veraci, Cozze, Calamari*, Pomodoro Strianese, Pomodorino Ciliegino, Prezzemolo, Aglio e Peperoncino	€ 18,00

Terra

I PACCHERI ALLA CALABRESE 9-13-14 Pasta Fresca con Pomodorini Ciliegino, 'Nduja, Aglio e Basilico e Olio Extra Vergine d'Olive	€ 15,00
LA LASAGNETTA AL PESTO DI BASILICO E SCAMORZA AFFUMICATA 1-2-3-9-14 Pasta Fresca di Nostra Produzione, Scamorza di Agerola, Olio extra Vergine d'Olive	€ 14,00
IL COUS COUS CON VERDURE DI STAGIONE 6-7-11-12 Con Carote, Sedano, Pomodorini, Prezzemolo, Aglio, Cipolla, Basilico, Olio Extra Vergine d'Olive	€ 14,00

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto 

SECONDI ALLA BRACE

Terra

BLACK ANGUS CREEKSTONE FARM 300 GR C.A.	€ 30,00
13  	
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.	
ARROSTICINI ABRUZZESI ALLA BRACE	€ 20,00
11-14  	
Serviti con Maionese di nostra Produzione e guarnite con Rosmarino	
IL CHEESEBURGER	€ 15,00
3-6-9-13-14  	
Con Cheddar, Bacon, Uovo e Maionese	

Mare

GRIGLIATA DI MARE ALLA BRACE	€ 25,00
4-5-8-14  	
Tonno*, Pesce Spada** Gambero*, Calamaro*, Verdure di Stagione	
TAGLIATA DI TONNO AI DUE SESAMI	€ 22,00
5-6-7  	
Servito con Insalatina, Limone	
O' CUPPETIELLO	€ 18,00
4-5-8-13 	
Calamari*, Gamberoni* e Chips Di Patate	

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
 	
CERTIFICATE GLUTEN FREE	
LE VERDURE ALLA BRACE	€ 6,00
 	
Zucchine, Peperoni, Melanzane, Pomodoro, Prezzemolo e Olio Extra Vergine d'Olive	

DOLCI

IL TIRAMISU'	€ 7,00
3-13-14	
I GELATI ARTIGIANALI (A GUSTO)	€ 3,00
2-3	
Nocciola, Pistacchio, Bacio, Vaniglia	
IL SORBETTO AL LIMONE	€ 6,00
14	
IL ROCHER ALLA NOCCIOLA	€ 9,00
2-3-14	
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	€ 9,00
Servita con Gelato alla Vaniglia	

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto



LA PIZZERIA

MARGHERITA € 7,50

3-9

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

BUFALA D.O.P. € 10,50

3-9

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

BURRATA € 10,50

3-9

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

ALICI DEL CANTABRICO € 12,00

5-9

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

GUSTOSA € 12,00

3-9-13

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

CALABRESE € 13,00

3-9-13

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

TARANTINA € 13,00

3-5-9-13

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

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto



LA PIZZERIA

FOCACCIA BIANCA € 5,00

9

Origano, Olio Extra Vergine d'Oliva

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'Oliva

FOCACCIA MORTAZZA € 14,00

2-3-9-13

Mortadella IGP, Burrata Latteria Sorrentina, Granella di Pistacchio

MARINARA € 6,00

9

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

ORTOLANA € 11,00

3-9

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

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'Oliva

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

PANACHÉ € 6,00

0,40 cl

BALADIN ISAAC 5,0% VOL € 15,00

Blanche 75 cl

BALADIN WAYAN 5,8% VOL € 15,00

Saison 75 cl

BALADIN NAZIONALE 6,5% VOL € 15,00

Blonde Ale 75 cl

BALADIN NORA 6,8% VOL € 15,00

Spice Beer - Egizia 75 cl

BALADIN SUPER 8,0% VOL € 15,00

Belgian Strong Ale 75 cl

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto 

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

RUINART BLANC DE BLANCS € 150,00

RUINART ROSÉ € 150,00

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

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto 

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	
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

GERWÜRZTRAMINER "COLTERENZIO" € 28,00

Trentino Alto-Adige

GEWÜRZTRAMINER KOLBENHOF
"HOFSTÄTTER" € 80,00

Trentino Alto-Adige

LAGREIN ROSÉ "HOFSTÄTTER" € 30,00

Trentino Alto-Adige

RIESLING "ABBAZIA 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

VINNAE RIBOLLA 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 prodotti possono essere ordinati d'asporto 

RISTORANTE EMPORIO

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

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 prodotti possono essere ordinati d'asporto 

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
ARMAGNAC DUC DE MARAVAT	€ 6,50
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
TEQUILA SHOT	€ 4,00

Tutti i prodotti possono essere ordinati d'asporto 

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. Senonostante ciò preferisci portare torte e dessert in generale dall'esterno ti verrà addebitato € 3.00 per ogni commensale.

É necessario esibire lo scontrino del negozio di provenienza, come da protocollo HACCP.