

# Menu





# Antipasti



YAN YAN

SHARON

CARMELA

Polenta fritta con porcini €12,00

Tartare di manzo tartufo nero e stracciatella pugliese €20,00

Tartare di manzo e bufala affumicata €12,00

Cestino di crescentine con salumi misti €15,00

Bruschette con pomodorini e stracciatella pugliese €9,00

Bruschetta con finferli e ricotta aromatizzata €10,00

Porcini fritti €11,00

# Primi



Tortelli Emi €10,00

Tagliatella verde al ragù Bolognese €9,80

Tortellini in brodo di cappone €13,00

Pappardelle al ragù di cinghiale €13,00

 Tortello di zucca con pancetta croccante e riduzione di aceto balsamico € 11,00

 Tagliolini al tartufo nero €20,00

 Risotto salsiccia, porcini e finferli €18,00

# Secondi



Cotoletta alla Bolognese €21,00

Nodino di vitello ai porcini €24,00

Tagliata rucola e grana €18,00

Tagliata ai porcini €24,00

 Brasato di cinghiale con polenta fritta €15,50

 Uova all'occhio di bue con tartufo nero €15,00

 Polpettone della ŽDĀURA con purè,  
finferli e salsa verde €14,00



# Contorni

---

Patate rustiche €6,00

Patate fritte €5,00

Verdure alla griglia €5,00

Patate al forno €5,00

Purè €5,00

Friggione Bolognese €5,00

# Burger

---

**EMI Burger con patate rustiche €14,50**

Bun fatto in casa, 180 g di manzo scelto, bacon, cipolla caramellata, scamorza affumicata, pomodoro, insalata verde

**Bufalo Burger con patate rustiche €15,00**

Bun fatto in casa, 180 g di carne di bufalo, bacon, stracciatella e

burro di bufala con erbe aromatiche di stagione

**Cisburger con patate rustiche €14,50**

Bun fatto in casa, 180 g di manzo scelto, formaggio cheddar, jalapeno, salsa rosè

# Voglia di mare

## **Antipasti pesce**

Sushi de noatri €9,50

Hummus con gamberi e carciofi €9,50

Bruschette con pomodorini, stracciatella pugliese e acciughe €9,50

## **Primi di pesce**

Spaghetti alle vongole €13,00

Pacchero al torchio con tonno rosso, pomodorini e olive taggiasche €15,00

## **Secondi di pesce**

Pop art di tonno rosso €24,00

Filetto di tonno rosso siciliano con creme di verdure di stagione

Grigliata di pesce €26,00

Filetto di Salmone, Calamaro, Pesce Spada, Polpo e Gamberi

Fritto misto di mare per 1 persona €18,00

Per 2 persone €32,00

The background features a soft, artistic watercolor wash in shades of pink, peach, and light purple. In the top-left corner, there is a detailed illustration of a maple leaf with vibrant autumn colors of red, orange, and yellow. In the bottom-right corner, there is a branch with several smaller, brownish-gold leaves. Scattered throughout the composition are small, circular, golden-brown dots, which resemble pepperoni toppings on a pizza.

# Menu

## Pizzeria



# Le pizze speciali

---

3P €12,00

Mozzarella fior di latte, pancetta, patate, porcini

RIACE €9,80

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, 'Nduja, ricotta salata e basilico

SOTTOBOSCO €10,00

Base mozzarella fior di latte, speck in forno, porcini e prezzemolo

MA NON È TUTTO AUTUNNO €12,00

Mozzarella fior di latte, crema ai funghi porcini, pomodorini, salsiccia e cacio cavallo

SON PESTO €10.80

Pesto di basilico alla genovese, mozzarella fior di latte, coppa d'estate, stracciatella, pomodori secchi, menta



PIETRO

# Le pizze speciali 2.0

## LA PIÙ VENDUTA €14,50

Base mozzarella fior di latte e scamorza affumicata  
Fuori dal forno: prosciutto cotto affumicato,  
stracciatella al limone, menta e chips di zucchine

## LA PIÙ GUSTOSA €14,00

Base mozzarella fior di latte, gorgonzola,  
Fuori dal forno: prosciutto crudo, confettura di fichi

## IL GRUGNITO €14,00

Base mozzarella fior di latte, scamorza,  
patate al forno, porcini  
Fuori dal forno: coppa di testa

# Le nostre classiche

---

EMI €9,80

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, olive nere, salame piccante, salsiccia

NAPOLETANA €7,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano

REGINA MARGHERITA €6,80

Pomodoro, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilico, bordo alto

TIROLESE €7,90

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck IGP

TRENTINA €10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, patate al forno, scamorza e speck IGP

L'AUDACE € 8,50

Mozzarella fior di latte, pomodoro, salame piccante, gorgonzola e capperi

# Le nostre classiche

---

FRESCA €9,80

Pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta aromatizzata al timo ed erba cipollina, pomodorini, prosciutto crudo, basilico

PROTEICA €10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, grana padano IGP

SPINACINA €9,50

Impasto integrale, pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta salata, spinaci

LELLA €9,80

Pomodoro, mozzarella fior di latte, stracciatella pugliese e basilico

BUFALA €8,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOC, basilico

MONTANARA €9.80

Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, gorgonzola, pancetta e scaglie di grana

# Le bianche

---

BOLOGNA €9,80

Mozzarella, mortadella, scorza di limone, basilico, ricotta aromatizzata al timo ed erba cipollina

DELIZIA €9,40

Mozzarella fior di latte, carciofi, speck in forno, ricotta salata

TARANTINA €7,80

Mozzarella fior di latte, pomodorini, basilico, grana padano DOP

GIALLA €8,80

Mozzarella fior di latte, fiocchi di patate, pancetta, grana padano DOP, pepe

CARBONARA €9,50

Mozzarella fior di latte, uovo, panna, grana padano DOP, pancetta, pepe

SALSICCIA E FRIARIELLI €8,80

Mozzarella fior di latte, salsiccia e friarielli

# Le rosse

---

BURRATA €12,50

Pomodoro, burrata pugliese, prosciutto di Parma DOP, basilico

FRUTTI DI MARE €14,00

Pomodoro, pesce fresco misto, aglio, prezzemolo

TROPEA €11,00

Pomodoro, cipolla rossa di tropea, n'duja e in uscita stracciatella pugliese e basilico

LA CETARA €11,00

Velo di pomodoro, acciuga di Cetara, stracciatella pugliese e basilico

STRACCIATOSA €10,00

Pomodoro, stracciatella fresca pugliese, olive taggiasche, basilico

MEDITERRANEA €9,00

pomodoro, melanzane, olive nere, capperi, provola affumicata, grana a scaglie e basilico

# Panpizza

PAN PIZZA VEGGY €8,60

Insalata verde, radicchio, pomodorini, bufala e noci

PAN PIZZA TRICOLORE €9.20

Crudo, stracciatella, rucola

# Calzoni

CALZONE VESUVIO €9,60

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, ricotta fresca, grana, basilico e pepe

CALZONE PER CASO € 9,80

Mozzarella fior di latte, scamorza, friarielli, acciughe e olive taggiasche Velo di pomodoro esterno

# Baciata romana

MORTAZZA €9,00

Mozzarella di bufala, mortadella, pesto genovese e basilico





RENIS

LO CHEF



# Le birre artigianali

---

Manifattura Birre Bologna

**KAPPA €7,50**

birra chiara con delicati sentori floreali  
(5%vol 50cl)

**WEISSBIER €7,50**

birra di frumento in stile Bavarese  
(5,2%vol 50cl)

**APA €7,50**

American pale ale ambrata chiara  
(5,5%vol 50cl)

**TRIPEL €7,50**

birra armoniosa dal gusto rotondo  
(7,7vol 50cl)

**BLANCHE €7,50**

Fragrante, dissetante e speziata  
(5,3%vol 50cl)



# Le pizze classiche sono sempre disponibili

## AGGIUNTE

Pizza tirata +2€  
Impasto integrale +1,5€

Mozzarella senza lattosio +3€  
Bufala +2,50€

Doppia mozzarella +2€  
Doppio impasto +2€

### **Acqua minerale c10.75 €2.00**

L'ultrafiltrazione, certificata dall'università di Bologna, garantisce un'acqua batteriologicamente perfetta

Coca Cola in bottiglia di vetro 1L €8,50

Bibita in lattina c1 0.33 €3.00

Birra alla spina 0,4 L €4.50 / 1L €10,00

Pyrazer Analcolica €4,50

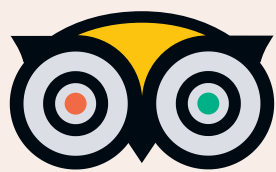
Birra alla spina Weissbier 0,4 L €5.00 / 1L €10,00

Ichnusa non filtrata 50cl €5,00

Hacker pschor münchen radler €5

Spitfire AMBER €4,5  
Ale 50cl 4,3%vol

Questo menu è  
**TEMPORANEO**  
pensato per esaltare  
l'autunno e i suoi tanti  
e unici sapori



tripadvisor



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 prima di ordinare,  
sarà lieto di informarvi ed eventualmente fornire alternative.

Alcune pietanze potrebbero essere surgelate in caso di mancanza del prodotto fresco