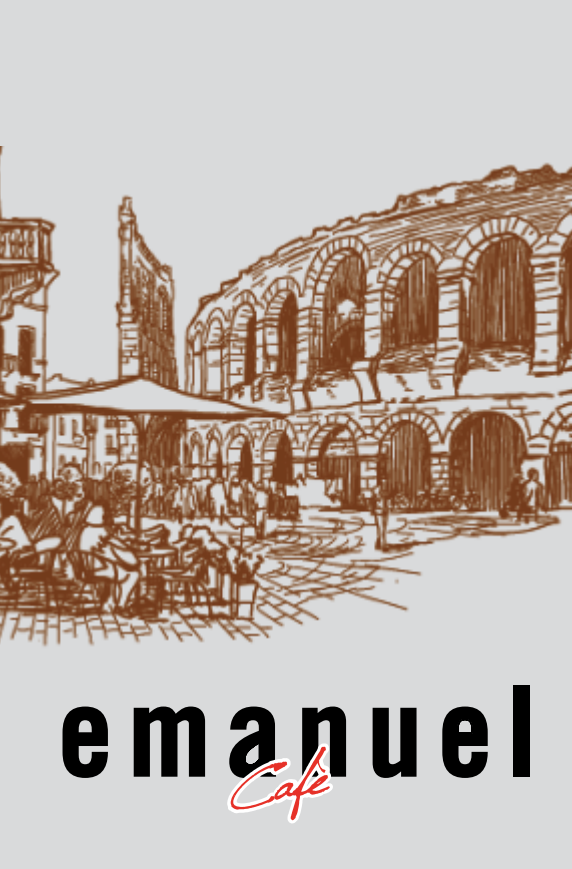


RISTORANTE

emanuel
Café





Di fronte all’Arena, nel cuore di Verona, Emanuel Café mantiene un forte legame con la tradizione veronese, ravvivandola con una dedizione tutta contemporanea alla ricerca di materie prime di qualità.

Piatti tradizionali e classici della cucina italiana vengono preparati con prodotti rispettosi dei territori e delle identità locali, per promuovere con Slow Food la più profonda cultura della cucina e recuperare il valore della stagionalità degli ingredienti, dai piselli di Colognola ai Colli, agli asparagi di Verona, al radicchio di Verona, ai tartufi della Lessinia, al sedano di Verona, da zucche, fragole, lamponi, meloni, alle nostre pesche.

Le nostre pizze vengono impastate a mano con farine biologiche e lievito madre del vicino Antico Mulino Rosso ed, inoltre, per garantirne l’alta digeribilità godono di lunga lievitazione. Grazie a queste attenzioni e al rispetto della tradizione culinaria locale, Emanuel Café porta con orgoglio il marchio di “Ristorante Tipico di Verona”.

Se andate di fretta, in questo luogo così speciale potrete apprezzare anche i nostri drink, degustare vini di qualità, birre artigianali, e gli appetitosi stuzzichini che proponiamo di giorno in giorno o una selezione di gelati freschissimi.

Benvenuti nel salotto di Verona!

In front of the Arena, in the heart of Verona, Emanuel Café maintains a strong bond with the Veronese tradition, reviving it with authentic dedication to the search of high-quality ingredients. Traditional and classic dishes of the Italian cuisine are prepared with those products that respect our local territories and identities, to promote the deepest culinary culture with Slow Food association and rediscovering the value of seasonality, from Colognola ai Colli’s peas, to Veronese asparagus, radicchio from Verona, Lessinia’s truffles, celery from Verona, our pumpkins, strawberries, raspberries, melons, to our peaches.

Our pizzas are hand-kneaded with organic flours and mother yeast from the nearby Antico Mulino Rosso and, in addition, to ensure their high digestibility they have a long leavening.

Thanks to these attentions and to our commitment respecting the local culinary tradition, Emanuel Café is proudly honoured with the brand of “Typical Restaurant of Verona”.

If you are in a hurry, in this special place you can also enjoy our drinks, taste quality wines, craft beers, and the tasty appetisers we offer everyday or a selection of fresh ice cream.

Welcome to the the heart of Verona!



ELENCO DEGLI ALIMENTI E BEVANDE IN MENU/LISTINO CHE CONTENGONO ALLERGENI. ALLEGATO II DEL REG. (UE) N.1169/2011 - CLASSIFICAZIONE PER ALLERGENE

Allergene - cereali, contenenti glutine: torte, brioche, birra, panini, spaghetti, gnocchi, tagliatelle, tortellini, pasticcio, baccalà alla vicentina, pane, pizza, cannelloni, crostini, cotoletta di pollo, besciamella.

Allergene - crostacei e prodotti a base di crostacei, pesce e prodotti a base di pesce: insalata di mare, insalata dello chef, salmone affumicato, paglia e fieno con gamberi, spaghetti allo scoglio, baccalà, filetto di salmone, pizza romana, pizza capricciosa, pizza ai frutti di mare, tramezzini al tonno, branzino, molluschi, pesce spada, polipetti.

Allergene - uova e prodotti a base di uova: omelette, cotoletta di pollo, maionese, tramezzini, pasta fresca, pasticcio, spaghetti alla carbonara, pizza uova e asparagi, gelati, dolci

Allergene - soia, arachidi, lupini: latte di soia, gelati, torte, biscotti, cioccolato, salse, cioccolata spalmabile, maionese, pasta fresca, salumi, sottaceti, pinoli, pane, burro, dolci, cotoletta di pollo, alcuni tipi di pane.

Allergene - sedano e prodotti a base di sedano: zuppa di verdure, ragù, sugo di pomodoro, bocconcini di manzo, insalata di Verona, insalata di pollo.

Allergene - latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio): caffetteria con latte, panna, gelati, burro, prosciutto cotto, formaggi, besciamella, ricotta, yogurt, risotti, torte, dolci in generale, alcuni tipi di pane.

Allergene - frutta a guscio: pinoli, pistacchio, salumi, bevande al latte, burro, torte, gelati, dolci, mandorle, noci, arachidi, pesto.

NOTA BENE:

Tutti i piatti a disposizione del cliente possono comunque contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, in quanto sostanze utilizzate per diverse lavorazioni e preparazioni nello stesso esercizio. Segnalateci eventuali allergie gravi, in modo di poter soddisfare le vostre esigenze. Grazie! "Si avvisa la clientela che i nostri prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e trattati termicamente con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria "

All dishes available to the customer can still contain traces of cereals containing gluten, crustaceans and products based on crustaceans, eggs and egg products, fish and egg products fish, peanuts and peanut products, as substances used for different processes and preparations in the same financial year. Report any serious allergies, so that we can meet the requirements of the your needs. Thank you! "Customers are advised that our products could be frozen at the source or purchased fresh and heat-treated with a blast chiller for correct storage in compliance with health regulations"

Tous les plats mis à la disposition du client peuvent toutefois contenir des traces de céréales contenant du gluten, des crustacés et des produits à base de crustacés, des œufs et des produits à base d'œufs, du poisson et des produits à base de poisson, des arachides et des produits à base d'arachides, comme substances utilisées pour différents procédés et préparations au cours du même exercice. Signalez toute allergie grave afin que nous puissions répondre à vos besoins. Je vous remercie ! "Les clients sont informés que nos produits peuvent être congelés à la source ou achetés frais et traités thermiquement avec une cellule de refroidissement rapide pour un stockage correct conformément aux réglementations sanitaires"

Alle dem Kunden zur Verfügung stehenden Gerichte können jedoch Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krustentieren und Produkten auf der Grundlage von Krustentieren, Eiern und Produkten auf der Grundlage von Eiern, Fischen und Produkten auf der Grundlage von Fisch, Erdnüssen und Produkten auf der Grundlage von Erdnüssen als Stoffe enthalten, die für verschiedene Prozesse und Zubereitungen in derselben Übung verwendet werden.Melden Sie schwere Allergien, damit wir Ihre Bedürfnisse erfüllen können. Ich danke dir! "Kunden werden darauf hingewiesen, dass unsere Produkte an der Quelle eingefroren oder frisch gekauft und mit einem Schnellkühler wärmebehandelt werden können, um sie gemäß den Gesundheitsvorschriften korrekt zu lagern."

Однако Все блюда, доступные клиенту, могут содержать следы зерновых, содержащих клейковины, ракообразных и продукты на основе ракообразных, яиц и продуктов на основе яиц, рыбы и продуктов на основе рыбы, арахиса и продуктов на основе арахиса, как вещества, используемые для различных процессов и препаратов в водном упражнении. Сообщайте о любой серьезной аллергии, чтобы мы могли удовлетворить Ваши потребности. Спасибо!

«Клиентам сообщают, что наши продукты могут быть заморожены у источника или приобретены в свежем виде и подвергнуты термообработке с помощью шокового охлаждения для правильного хранения в соответствии с санитарными правилами».



SNACK & COCKTAIL BAR - GELATERIA



Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 3,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,00
MAROCCHINO	€ 3,00
MACCHIATONE	€ 3,00
CAFFÈ AL GINSENG	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 3,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
CIOCCOLATA	€ 4,00
CIOCCOLATA CON PANNA	€ 4,00
TÈ / INFUSI	€ 4,00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 4,00
NUTELLA COFFEE	€ 4,00
IRISH COFFEE	€ 8,00
CREMA CAFFÈ	€ 3,00
BRIOCHE / CROISSANT	€ 1,50
AGGIUNTA PANNA	€ 1,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,00

A richiesta abbiamo latte di soia e latte senza lattosio
Noi usiamo solo latte **BIO**



Colazione Breakfast

ITALIANA € 8,50

Brioche, cappuccino, spremuta d'arancia
Croissant, cappuccino, fresh orange juice

CONTINENTALE € 12,00

Tè o caffè, brioche pane, burro, marmellata, macedonia con yogurt,
spremuta d'arancia
Tea or coffee, croissant, bread, butter, jam, fruit salad with yogurt,
fresh orange juice

FRUTTA € 8,00

Piatto frutta fresca di stagione
Seasonal fresh fruit



OMELETTE CON UOVA BIOLOGICHE
OMELETS WITH ORGANIC EGGS

AL FORMAGGIO / with cheese € 10,00
AL PROSCIUTTO / with ham € 10,00
UOVA E BACON / eggs and bacon € 10,00





Antipasti

Starters

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI CON VERDURE IN AGRODOLCE

€ 15,00

Typical cold cuts with crisp vegetables in sweet and sour sauce

Charcuteries typiques avec légumes croustillants en sauce aigre-douce

Typische Aufschnitt mit knackigem Gemüse in süß-saurer Sauce

Типичная холодная нарезка с хрустящими овощами
В кисло-сладком соусе

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA DI PERO MISSO

€ 15,00

Cheese from our valleys with pear jam

Fromage de nos vallées avec confiture de poires

Kaese aus unseren Tälern mit Birnenmarmelade

Тарелка местных сыров с грушевым джемом



PROSCIUTTO CRUDO DI SOAVE E MELONE

€ 15,00

Parma ham and melon

Jambon cru et melon

Parmaschinken und melone

Пармская ветчина с дыня

SOPRESSA VENETA

€ 9,00

Venetian Sopressa

Sopressa Veneta

Sopressa Veneta

Сопресса Венета



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Insalate

Salads

MEDITERRANEA

€ 12,00

Insalata, soncino, finocchio, arance, mele, noci, pinoli,
semi di lino e di zucca decorticata.

Salad, valerianelle (corn salad), fennel, orange, apple, nuts,
pine nuts

Salade, valérianelle, fenouils, orange, pomme, noix de pin

Salat, Rapunzelsalat, Fenchel, Orangen, Apfel,
Pinienkernen

Листья салата, Валериана, фенхель, апельсины, яблоки,
грецкие орехи, кедровые орехи

GRECA

€ 12,00

Pomodori, cetrioli, peperoni, formaggio feta e olive nere

Tomatoes, cucumbers, peppers, feta cheese, black olives

Tomates, concombres, poivrons, fromage feta, olives noirs

Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse, schwarze Oliven

Помидоры, огурцы, перец, сыр фета, черные оливки



CAESAR SALAD DI POLLO

€ 12,00

Insalata, pollo, scaglie di grana, citronette, crostini di pane

Salad, chicken, flakes of Parmesan cheese, citronettes, bread
croutons

Salade, poulet, copeaux de parmesan, citronnettes, croutons de pain

Salat, Hähnchen, Parmesanspäne, Zitronetten, Brotcroutons

Листья салата, курица, пармезан, цитронет, гренки



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



La Nostra Pasta Fresca

PRODOTTA CON FARINE E UOVA BIOLOGICHE

FETTUCINE CON RAGÙ D' ANATRA

Fettucine with duck ragu
Fettucine au ragoût de canard
Fettucine mit Entenragu
Феттуцин с утиным рагу

€ 12,00

MACCHERONCINI CON VERDURE

Maccheroncini with vegetables
Maccheroncini aux légumes
Maccheroncini mit Gemüse
маккерончини с овощами

€ 12,00

RAVIOLI DEL GIORNO

Ravioli of the day
Raviolis du jour
Ravioli des Tages
Равиоли дня

€ 12,00

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E BASILICO

Potato gnocchi, tomato and basil
Boulettes de pommes de terre, tomate et basilic,
Kartoffelknödel, tomaten und Basil
Гnocchi Ди Картофель С Томатом И Басилом

€ 12,00

BIGOLI AL RAGÙ

Bigoli with Ragù
Bigoli avec sauce à la viande
Bigoli mit Ragù
Биголи с мясным соусом

€ 12,00



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Primi Piatti

i Nostri Classici

IL RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day
Risotto du jour
Tagesrisotto
Ризотто дня

€ 12,00

SPAGHETTI "BIO FELICETTI" AI FRUTTI DI MARE*

ORGANIC "felicetti" spaghetti with seafood*
Spaghetti "felicetti" BIO aux fruits de mer*
BIO Felicetti Spaghetti mit Meeresfrüchten*
ОРГАНИЧЕСКИЕ "фелисетти" спагетти с морепродуктами*

€ 15,00

LASAGNA AL FORNO con ragù di manzo e salsa besciamella

Lasagne
Lasagnes
Lasagne
Лазанья

€ 12,00

ZUPPA DI VERDURA ALLA VENETA

Vegetable soup
Soupe de légumes
Gemüsesuppe
Овощной суп

€ 10,50

SPAGHETTI "BIO FELICETTI" ALLA CARBONARA

ORGANIC "felicetti" spaghetti with eggs and bacon
Spaghetti "felicetti" BIO aux œufs et au bacon
BIO Felicetti Spaghetti Mit Eiern und Speck
Спагетти с яйцом и беконом

€ 12,00



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein





Piatti di Pesce

Plates of fish



SALMONE AFFUMICATO DI NORVEGIA € 15,00

con cialde di pane e formaggio caprino

Smoked salmon from Norway with bread wafers and sheep's cheese

Saumon fumé de Norvège avec galettes de pain et fromage de chèvre

Räucherlachs aus Norwegen mit Zwieback und Ziegenkäse

Норвежский копченый лосось с хрустящим хлебом и козым сыром

POLPO* ARROSTO, PATATE SAUTÈ E CIPOLLA CAMELLATA € 18,00

Roasted octopus*, sauté potatoes' and caramelized onion

Poulpe rôti*, pommes de terre sautées et oignon caramélisé

Gebatener Tintenfisch*, gebratene Kartoffeln und karamellisierte Zwiebeln

Жареный осьминог с картофельным соте и карамелизированным луком

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE € 18,00

Grilled salmon with seasonal vegetables

Saumon grillé aux légumes de saison

Gegrillter Lachs mit Saisongemüse

Лосось на гриле с сезонными овощами

PESCE DEL GIORNO* AL FORNO € 18,00

Baked Fish* of the day

Poisson* du jour au four

Gebackener Fisch* des Tages

Запеченная рыба дня



Piatti di carne

Plates of Meat



COSTOLETTE DI AGNELLO* AL TIMO CON VERDURE DI STAGIONE € 20,00

Lamb chops with thyme and seasonal vegetables*

Côtelettes d'agneau au thym et légumes de saison*

Lammkoteletts mit Thymian und Saisongemüse*

Бараньи ребрышки с тимьяном и сезонными овощами*

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA E PATATE AL FORNO € 14,00

Grilled chicken breast with baked potatoes

Poitrine de poulet grillé et pommes de terre cuites au four

Gegrillte Hähnchenbrust und Bratkartoffeln

Куриное филе на гриле с жареным картофелем

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA € 20,00

Sliced beef fillet with "Rucola" and parmesan cheese

Filet de bœuf tranché avec "Rucola" et parmesan

Geschnittenes Rinderfilet mit "Rucola" und Parmesankäse

Филе говядины с рукколой и пармезаном

MEDAGLIONI DI MAIALE AL FORNO € 15,00

Baked pork medallions

Médallions de porc au four

Gebackene Schweinemedallions

Запеченные свиные медальоны



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein





Pizze



Le nostre pizze vengono lavorate a mano con farine biologiche e lievito madre del vicino Antico Mulino Rosso ed, inoltre, per garantirne l'alta digeribilità godono di lunga lievitazione.
Our pizzas are hand-kneaded with organic flours and mother yeast from the nearby Antico Mulino Rosso and, in addition, to ensure their high digestibility they have a long leavening.

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella

Tomate, mozzarella

Tomaten, Mozzarella

Томатный соус и сыр моцарелла

€ 7,00

TRICOLORE Pomodoro, mozzarella di Bufala, rucola, pomodorini

Tomato, buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes

Tomate, mozzarella de bufflonne, roquette, tomates cerises

Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten

Томатный соус, моцарелла буйвола, рукола, помидоры Черри

€ 12,50

ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, organ

Tomate, mozzarella, anchois, organ

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano

Томатный соус, сыр моцарелла, анчоусы, орегано

€ 9,50

PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto

Tomato, mozzarella, ham

Tomate, mozzarella, jambon

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken

Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина

€ 9,50

€ 7,00

MARINARA Pomodoro, aglio, origano

Tomato, garlic, oregano

Tomate, ail, l'origan

Tomate, Knoblauch, Oregano

Помидоры, чеснок, орегано

PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Tomate, mozzarella, jambon, champignons

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze

Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина и грибы

€ 10,50



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Pizze



FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi

Tomato, mozzarella, mushrooms

Tomate, mozzarella, champignons

Tomaten, Mozzarella, Pilze

Томатный соус, сыр моцарелла, грибы

€ 9,50

GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese

Tomate, mozzarella, gorgonzola fromage

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzolakäse

Томатный соус, сыр моцарелла и сыр горгонзола

€ 12,00

MEDITERRANEA Mozzarella, pomodorini, salsa basilico

Mozzarella, small tomatoes, basil sauce

Mozzarella, petit tomatoes, sauce aux basilic

Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikumsosse

Сыр Моцарелла, помидоры черри и соус из базилика

€ 9,00

QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, assortimento di formaggi

Mozzarella, assorted cheeses

Mozzarella, assortiment de fromages

Mozzarella, gemischter Käse

Сыр моцарелла и ассорти из четырех сыров

€ 12,00

SALAMINO PICCANTE Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Tomato, mozzarella, spicy salami

Tomate, mozzarella, salami piquant

Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami

Томатный соус, сыр моцарелла, пикантное салями

€ 9,50

PROSCIUTTO CRUDO DOP Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma D.O.P

Tomato, mozzarella, Parma ham

Tomate, mozzarella, jambon de Parma

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken

Томатный соус, сыр моцарелла, пармская ветчина

€ 14,50

CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto, acciughe, olive

Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, anchovies, olives

Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, jambon, anchois, olives

Tomaten, mozzarella, Artischocken, Pilze, Oliven, Schinken, Sardellen

Томатный соус, сыр моцарелла, артишоки, грибы, Ветчина, анчоусы, оливки

€ 12,00



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein





Pizze



WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato, mozzarella, wurstel
Tomate, mozzarella, saucisse
Tomaten, Mozzarella, Würstchen
Томатный соус, моцарелла, сосиски

€ 9,50

SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino

Tomato, mozzarella, sausage, potatoes, rosemary
Tomate, mozzarella, saucisse, pommes de terre, rosmarin
Tomaten, Mozzarella, Fleischwurst, Kartoffeln, Rosmarin
RosmarinТоматный соус, моцарелла, неострая колбаска, картофель, розмарин

€ 11,50

VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione

Tomato, mozzarella, season vegetables
Tomate, mozzarella, légumes de saison
Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse
Томатный соус, сыр моцарелла, сезонные овощи

€ 11,50



MELANZANE Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana

Tomato, mozzarella, grilled eggplant, parmesan cheese
Tomate, mozzarella, aubergines grillées, parmesan
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Parmesankäse
Томатный соус, моцарелла, баклажаны-гриль, тертый сыр
«Пармеджано-Реджано»

€ 11,50

TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Tomato, mozzarella, tuna, onions
Tomate, mozzarella, thon, oignons
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Томатный соус, сыр моцарелла, тунец и лук

€ 11,00

BRESAOLA Mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie

Mozzarella, dry-salted beef, parmesan cheese, rocket
Mozzarella, viande sèche des Grisons, parmesan, roquette
Mozzarella, Bündner Fleisch, Parmesankäse, Rauke Salat
Моцарелла, брезаола (итальянская вяленая говядина ветчина), руккола, сыр «Пармеджано-Реджано»

€ 13,50

Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Pizze



SPECK Mozzarella, radicchio, speck, Briè

Mozzarella, red chicory, smoked ham, Briè cheese
Mozzarella, salade de Trévis, jambon fumé, Briè
Mozzarella, Radicchio, Schinkenspeck, Briè-Käse
Моцарелла, радиккио (красный качанный салат с горьким привкусом), шпек, бри (мягкий сыр)

€ 12,00

BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Tomato, buffalo's milk mozzarella, basil
Tomate, mozzarelle de bufflonne, basilic
Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch, Basilikum
Томатный соус, сыр моцарелла ди буффала, базилик

€ 10,00



AI FRUTTI DI MARE* Pomodoro, frutti di mare*

Tomato sauce, seafood*
Sauce tomato, fruits de mer*
Tomatensauce, Meeresfrüchte*
Томатный соус, морепродукты*

€ 14,00

CALZONE FARCITO Mozzarella, prosciutto, funghi

Mozzarella, ham, mushrooms
Mozzarella, jambon, champignons
Mozzarella, Schinken, Champignons
Моцарелла, ветчина, грибы

€ 11,00

SUPPLEMENTO PER OGNI AGGIUNTA
Supplement charge for each addition item
Pour chaque supplément
Für jeden Zuschlag
дополнение к цене

€ 2,00

SUPPLEMENTO DI PROSCIUTTO CRUDO
Supplement of Parma ham
Supplément de jambon
Zuschlag von ParmaSchinken
Дополнение пармская ветчина

€ 3,00

Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein





Dessert



TORTA AL CIOCCOLATO*

€ 6,50

Chocolate cake
Gâteau au chocolat
Schokoladenkuchen
Шоколадный торт

TORTA DELLA NONNA*

€ 6,50

Lemon cake with pine nuts
Tarte au citron avec des noix de pin
Zitronentarte mit Pinienkernen
Лимонный пирог с кедровыми орехами

TORTA DI MELE TIEPIDA CON GELATO

€ 6,50

Warm apple pie with ice cream
Tarte aux pommes chaude avec de la crème glacée
Warmer Apfelkuchen mit Eis
Теплый яблочный пирог с мороженым

TIRAMISÙ

€ 6,50

Tiramisu
Tiramisu
Tiramisu
Тирамису

SFOGLIATINE DI VERONA E CREMA CHANTILLY

€ 6,50

Puff pastry with chantilly cream
Pâte feuilletée avec de la crème chantilly
Blätterteiggebäck mit Schlagsahne
Слоеное тесто с кремом Шантильи

PANNA COTTA al caramello o fragola

€ 6,50

Cream pudding - caramel or strawberry
Crème cuite - caramel ou fraise
Panna Cotta - Karamell oder Erdbeere
Панна Котта - карамель или клубника



Frutta Fresca

COPPE DI FRUTTA

€ 8,00

MACEDONIA

Fruit salad

FRAGOLE

Strawberries

ANANAS

Pineapple

Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Coppe Gelato

GRAN COPPA EMANUEL

€ 11,50

Gelato misto creme, panna montata, salsa al cioccolato
Mixed ice-cream, cookies, whipped cream, chocolate sauce

GRAN COPPA FRUTTA

€ 11,50

Gelato misto, frutta fresca di stagione, panna montata
Mixed ice-cream, season fruits, whipped cream

FANTASIA DI FRUTTA

€ 8,50

Fruit Fantasy with whipped cream

DEGUSTAZIONE

€ 7,50

Tre gusti di gelato con liquori
Three ice-cream flavours with spirits

COPPA MERINGA

€ 8,50

Gelato misto, meringhe, panna montata
Mixed ice-cream, meringues, whipped cream

COPPA CIOCCOLATO

€ 8,50

Gelato misto creme, panna montata
Mixed ice-cream, whipped cream

COPPA FRAGOLE

€ 9,50

Gelato misto, fragole fresche, panna montata
Mixed ice-cream, fresh strawberries, whipped cream

COPPA SOTTOBOSCO

€ 8,50

Gelato misto alla frutta, frutti di bosco, panna montata
Mixed fruit ice-cream, wildberries, whipped cream

BANANA SPLIT

€ 11,50

Banana, gelato misto alle creme, panna montata
Banana, mixed ice cream, whipped cream

NOCCIOLA

€ 8,00

Gelato misto, nocciole, panna montata
Mixed ice-cream, hazelnuts, whipped cream

UOVO AL TEGAMINO

€ 6,00

Gelato, panna montata, pesca
Ice cream, whipped cream, peach

COPPETTA GELATO

2 palline

€ 4,00

3 palline

€ 6,00

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Coppe Yogurt

YO - FRUTTA

€ 8,00

Yogurt fresco, gelato allo yogurt, frutta fresca
Yogurt, yogurt ice cream, fresh fruit

YO - BOSCO

€ 8,00

Yogurt fresco, gelato allo yogurt, frutti di bosco
Yogurt, yogurt ice cream, berries

YO - NUTELLA

€ 8,00

Yogurt fresco, gelato allo yogurt, nutella e cereali
Yogurt, yogurt ice cream, nutella and cereals

YO - FRAGOLA

€ 8,00

Yogurt fresco, gelato allo yogurt, fragole fresche
Yogurt, yogurt ice cream, fresh strawberries

Affogati

AFFOGATO ALL'AMARENA

€ 8,00

Gelato misto creme, amarene, panna montata
Mixed ice-cream, black cherries, whipped cream

AFFOGATO AL CIOCCOLATO

€ 8,00

Gelato misto creme, cioccolato calda, panna montata
Mixed ice-cream, hot chocolate, whipped cream

AFFOGATO AL CAFFÈ

€ 8,00

Gelato misto creme, caffè, panna montata
Mixed ice-cream, coffee, whipped cream

AGGIUNTE / ADDITIONS

GELATO / Ice-cream 2,00

PANNA / Whipped cream 1,00





Bibite Soft Drinks

ACQUA MINERALE	25 cl	€ 2,50
	75 cl	€ 3,50

BIBITE ALLA SPINA

COCA COLA, TÈ FREDDO, LEMON

Piccola	30 cl	€ 4,00
Grande	50 cl	€ 5,00

BIBITE IN BOTTIGLIA

COCA COLA	33 cl	€ 4,50
FANTA	33 cl	€ 4,50
SPRITE	33 cl	€ 4,50
CEDRATA	20 cl	€ 4,00
CHINOTTO	20 cl	€ 4,00

GINGER ALE	€ 4,50
GINGER BEER	€ 4,50
INDIAN TONIC	€ 4,50

SUCCHI DI FRUTTA € 4,00

ACE, ALBICOCCA, ANANAS,
ARANCIA, MIRTILLO, MELA VERDE,
PERA, PESCA o POMPELMO

SPREMUTE

ARANCIA, POMPELMO o LIMONE	€ 6,00
GRANITE / SMOOTHIES	€ 6,00



Birre

BIRRE ALLA SPINA

BIONDA TEDESCA / GERMAN BLOND "HACKER-PSCHORR"



Piccola	0,3 l	€ 3,50
Media	0,5 l	€ 6,50
Grande	1 l	€ 14,00

BIONDA FÜRSTENBERG - BIRRIFICIO DAL 1283 BLOND FÜRSTENBERG



Piccola	0,3 l	€ 3,50
Media	0,5 l	€ 6,50
Grande	1 l	€ 14,00

ROSSA PAULANER "SALVATOR" RED PAULANER "SALVATOR"



Piccola	0,3 l	€ 5,00
---------	-------	--------



Birre

IN BOTTIGLIA / BY THE BOTTLE

NASTRO AZZURRO	33 cl	€ 6,00
CORONA	33 cl	€ 6,00
HEFE WEISS	50 cl	€ 7,50
BECK'S	33 cl	€ 6,00
HEINEKEN	33 cl	€ 6,00
GUINNESS	33 cl	€ 6,00
FORST	33 cl	€ 6,00
BLACK FOREST		
PILS FÜRSTENBERG	33 cl	€ 6,00

ARTIGIANALI / ARTISAN 50 cl

CASCINA ROVERI "RUSTICA" CHIARA	€ 8,00
CASCINA ROVERI "SCARLATA" ROSSA	€ 8,00
CASCINA ROVERI "ASSIRA" AMBRATA	€ 8,00



Gastronomia Gastronomy

PANINI / SANDWICHES

TOAST	€ 6,00
Prosciutto cotto e formaggio	
Ham and cheese	



TRAMEZZINI

AL PROSCIUTTO	€ 5,00
Prosciutto cotto, funghi e maionese	
Ham, mushrooms and mayonnaise	
AL TONNO	€ 5,00
Tonno, capperi, maionese	
Tuna, capers and mayonnaise	

VEGETARIANO	€ 5,00
Verdure grigliate e maionese	
Grilled vegetables and mayonnaise	



Aperitivi Aperitif

EMANUEL ALLA FRUTTA	€ 6,00
GINGERINO	€ 5,00
SANBITTER	€ 5,00
APEROL SODA	€ 5,00
CRODINO	€ 5,00
CAMPARI SODA	€ 5,00
SUCCO POMODORO	€ 5,00
APEROL	€ 5,00
BITTER CAMPARI	€ 5,50
RABARBARO ZUCCA	€ 5,50
VERMOUTH MARTINI	€ 5,50
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	€ 5,50
PUNT E MES	€ 5,50
SPRITZ	
APEROL	€ 6,00
CAMPARI	€ 6,00
SELECT	€ 6,00
LIMONCELLO	€ 6,00
HUGO	€ 6,00
BIANCO	€ 6,00
RABARBARO	€ 6,00
DEL PROFESSORE	€ 6,00
ROSSO ANTICO	€ 6,00



APERITIVI STORICI ITALIANI ITALIAN HISTORIANS APERITIFS

AMERICANO SPECIAL	€ 7,50
<i>Rosso Antico, Select</i>	
AMERICANO	€ 7,50
<i>Bitter Campari, Martini rosso</i>	
AMERICANO DELL'EMANUEL	€ 7,50
<i>Bitter Campari, Rosso Antico e Tonic</i>	
MILANO TORINO	€ 7,50
<i>Bitter Campari, Punt e Mes</i>	
NEGRONI	€ 9,00
<i>Gin, bitter Campari, Martini rosso</i>	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9,00
<i>Bitter Campari, Martini rosso, prosecco</i>	
GARIBALDI	€ 9,00
<i>Bitter Campari, spremuta arancia</i>	
BELLINI (solo in stagione)	€ 8,00
<i>Pesca, prosecco</i>	
ROSSINI	€ 8,00
<i>Fragola, prosecco</i>	
MIMOSA	€ 8,00
<i>Spremuta arancia, prosecco</i>	



Gin Tonic Gourmet

GIN GORDON'S TONIC	€ 9,50
<i>Schweppes, limone</i>	
GIN BEEFEATER TONIC	€ 9,50
<i>Schweppes, pompelmo</i>	
GIN TANQUERAY TONIC	€ 9,50
<i>Schweppes, pepe rosa, limone</i>	
GIN BOMBAY TONIC	€ 9,50
<i>Schweppes, lime, foglia salvia</i>	
GIN MARE TONIC	€ 11,00
<i>Sparkling violet, rosmarino, ginepro, zest limone</i>	
GIN MONKEY TONIC	€ 13,50
<i>Indian tonic, fetta lime</i>	
GIN HENDRICK'S TONIC	€ 13,50
<i>Tonica storica, zenzero, cetriolo</i>	



Long Drinks

ANITA (analcolico)	€ 7,00
<i>Arancia, limone, sambuco</i>	
CAMPARI ORANGE	€ 9,00
<i>Bitter Campari, succo d'arancia</i>	
CUBA LIBRE	€ 9,00
<i>Rum bianco, Coca Cola, limone</i>	
MOSCOW MULE	€ 9,00
<i>Vodka, ginger beer, lime</i>	
GIN FIZZ	€ 9,00
<i>Gin, soda, sciroppo di zucchero, limone</i>	
LONG ISLAND ICE TEA	€ 11,00
<i>Tequila, vodka, rum, t.sec, gin, Coca Cola, limone, zucchero</i>	
WHISKY COLA	€ 9,00
<i>Whisky, Coca Cola</i>	
MOJITO	€ 9,00
<i>Rum bianco, lime, soda, zucchero di canna, menta</i>	
MOJITO LIBRE (analcolico)	€ 7,00
<i>Ginger ale, cedrata, lime</i>	
PIÑACOLADA	€ 9,00
<i>Rum, ananas, cocco</i>	
SCREW DRIVER	€ 9,00
<i>Vodka, succo d'arancia</i>	
SEX ON THE BEACH	€ 9,00
<i>Vodka, vodka alla pesca, arancia, succo di mirtillo</i>	
SHIRLEY TEMPLE (analcolico)	€ 7,00
<i>Granatina, ginger ale, soda</i>	
TEQUILA SUNRISE	€ 9,00
<i>Tequila, succo d'arancia, granatina</i>	
VODKA LEMON	€ 9,00
<i>Vodka, bitter lemon</i>	





Cocktails

ALEXANDER <i>Brandy, crema di cacao, panna</i>	€ 8,00	ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, Kahlua, sciroppo di zucchero, espresso</i>	€ 8,00
BACARDI COCKTAIL <i>Rum, limone, granatina</i>	€ 8,00	KIR ROYAL <i>Crema de cassis, Champagne</i>	€ 10,00
BLACK RUSSIAN <i>Vodka, Kahlua</i>	€ 8,00	MANHATTAN <i>Rye whisky, Martini rosso, Angostura</i>	€ 8,00
BLOODY MARY <i>Vodka, succo di pomodoro, limone</i>	€ 8,00	MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, limone</i>	€ 8,00
CAIPIRIÑA <i>Cachaça, zucchero di canna, lime</i>	€ 8,00	MARTINI COCKTAIL <i>Gin, Martini Dry</i>	€ 8,00
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA <i>Vodka, zucchero di canna, lime, fragole</i>	€ 8,00	NONINO FROZEN <i>Amaro Nonino Quintessentia, lime, zucchero di canna, soda</i>	€ 8,00
COSMOPOLITAN <i>Vodka al limone, Cointreau, limone, succo di mirtillo</i>	€ 8,00	WHITE RUSSIAN <i>Vodka, Kahlua, panna</i>	€ 8,00
DAIQUIRI <i>Rum bianco, limone, sciroppo di zucchero</i>	€ 8,00	OLD FASHIONED <i>Bourbon, zolletta di zucchero, Angostura</i>	€ 8,00
DAIQUIRI ALLA FRAGOLA <i>Rum bianco, limone, sciroppo di zucchero, fragole</i>	€ 8,00	COCKTAIL CHAMPAGNE <i>Champagne, Cognac, zolletta di zucchero, Angostura</i>	€ 10,00
		WISKY SOUR <i>Bourbon, limone, zolletta di zucchero</i>	€ 8,00
		VODKA SOUR <i>Vodka, limone, zolletta di zucchero</i>	€ 8,00



Liquori spirits

NAZIONALI	€ 5,00
AVERNA	€ 5,00
MONTENEGRO	€ 5,00
FERNET	€ 5,00
SAMBUCA	€ 5,00
RAMAZZOTTI	€ 5,00
LUCANO	€ 5,00
RABBARO ZUCCA	€ 5,00
COINTREAU	€ 6,00
GRAND MARNIER	€ 6,00
BAILEYS	€ 6,00

WHISKIES

BALLANTINES	€ 6,50
J&B	€ 6,50
JAMESON	€ 6,50
FOUR ROSES	€ 6,50
JACK DANIEL'S	€ 8,00
CHIVAS	€ 9,00
GLENLIVET	€ 9,00
GLENMORANGE	€ 10,00
LAGAVULIN	€ 12,00
OBAN	€ 12,00
CAOL ILA	€ 12,00
TALISKER	€ 12,00
LAPHROAIG	€ 12,00

GRAPPE

BIANCA DI NONINO	€ 5,00
PROSECCO DI NONINO	€ 6,00
MOSCATO DI NONINO	€ 6,00
AMARONE RAGOSE	€ 7,00
BARRICATA PROSECCO NONINO	€ 8,00
RISERVA NONINO	€ 9,00



VODKA

ALLA FRUTTA	€ 6,00
ABSOLUT	€ 7,00
MOSKOVSKAYA	€ 7,00

COGNAC

MARTELL	€ 8,00
COURVOISIER	€ 8,00
REMY MARTIN	€ 8,00
ARMAGNAC	€ 8,00
CALVADOS	€ 8,00

BRANDY ITALIANI

STRAVECCHIO	€ 5,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 5,00

BRANDY SPAGNOLI

CARDENAL MENDOZA	€ 9,50
GRAN DUCA D'ALBA	€ 9,50

RUM

BACARDI BIANCO	€ 6,00
PAMPERO	€ 6,00
HAVANA 3 ANNI	€ 6,00
TEQUILA BIANCA	€ 6,00
HAVANA 7 ANNI	€ 8,00
ANIVERSARIO	€ 8,00
ZACAPA	€ 18,00





Vini



Vini



Vini al Bicchiere Wine by the glass

Prosecco	€ 5,00
Champagne	€ 8,00
Franciacorta	€ 7,00
Moscato	€ 6,00
Soave	€ 5,00
Lugana	€ 6,00
Custoza	€ 5,00
Pinot Grigio	€ 6,00
Chiaretto - Rosè	€ 5,00
Valpolicella Classico	€ 5,00
Valpolicella Superiore	€ 6,00
Amarone Classico DOCG	€ 10,00
Chianti Riserva	€ 7,00

Spumanti Sparkling wines

	0.375 l - 0.750 l
Prosecco DOCG Superiore Brut Valdobbiadene Adami	€ 15,00 € 28,00
Prosecco DOCG Superiore Brut Valdobbiadene Bisol	€ 28,00
Lessini Durello - Settecento33	€ 28,00
Spumante Brut - Ferrari Perlé	€ 45,00
"ARNEA" - Soave DOC BRUT	€ 18,00

Franciacorta

Franciacorta '61 Brut - Berlucchi	€ 36,00
Franciacorta '61 Rosè - Berlucchi	€ 38,00
Franciacorta Bellavista Brut	€ 45,00

Champagne

	0.375 l - 0.750 l
Champagne Brut - Canard Duchene	€ 35,00 € 58,00
Champagne Brut - Moët & Chandon	€ 58,00
Champagne Brut - Veuve Cliquot	€ 58,00
Champagne Brut - Dom Perignon	€ 208,00

Rosè

Bardolino Rosè DOC - Il Pignetto	€ 20,00
Lumera - Donna Fugata	€ 26,00
Rosè Alie Toscana IGT - Frescobaldi	€ 26,00

Dolci

Moscato d'Asti "Le Nivole" - Michele Chiarlo	€ 15,00 € 28,00
Recioto di Soave DOCG - Vicentini	0.5 l € 32,00
Recioto della Valpolicella - Sartori	0.5 l € 40,00

Bianchi del Veneto

	0.375 l - 0.750 l
Custoza DOC BIO - Le Tende	€ 22,00
Custoza DOC - Il Pigneto	€ 10,00 € 18,00
Custoza DOC - Le Vigne di San Pietro	€ 22,00

Soave Classico DOC "Terre Lunghe" - Vicentini	€ 10,00 € 18,00
Soave Classico DOC "Vin Soave" - Inama	€ 24,00
Soave Classico Superiore DOCG "Il Casale" - Vicentini	€ 26,00
Soave Classico DOC "Calvarino" BIO - Pieropan	€ 28,00
Soave Classico DOC "La Rocca" BIO - Pieropan	€ 36,00

Lugana DOC Santa Cristina - Zenato	€ 13,00 € 25,00
Lugana DOC - Don Lorenzo della Grillaia	€ 22,00
Lugana DOC - Otella	€ 22,00
Lugana DOC "Back to Silence" - Otella	€ 32,00

Bianco Veneto IGT - "TÈLOS" (no solfiti aggiunti) - Tenuta S. Antonio	€ 26,00
Pinot Pian del Griso - MASI	€ 26,00

Bianchi delle altre regioni

	0.375 l - 0.750 l
TRENTINO ALTO ADIGE	
Gewürztraminer - San Michele Appiano	€ 15,00 € 26,00
Pinot Grigio - San Michele Appiano	€ 15,00 € 26,00

FRIULI VENEZIA GIULIA	
Chardonnay DOC - Felluga	€ 30,00
Sauvignon DOC - Felluga	€ 30,00
Pinot Grigio "Ronco Calaj" - Russolo	€ 26,00
Pinot Grigio DOC - Felluga	€ 30,00

UMBRIA	
Bramito Castello della Sala	€ 30,00
Cervaro Castello della Sala	€ 62,00

Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein





Vini



Rossi del Veneto

Anno - 0.375 l - 0.750 l

Bardolino Classico DOC - Il Pignetto	€ 10,00	€ 18,00
Bardolino Classico DOC - Le Vigne di San Pietro	€ 26,00	
IGT Veneto Cabernet Sauvignon - Marion	€ 36,00	
IGT Veneto Cabernet Sauvignon Refolà 0,75l 2011	€ 98,00	
IGT Veneto "Osar" - Masi	€ 75,00	
Valpolicella DOC "Boccaluce" - Vicentini	€ 10,00	€ 18,00
Valpolicella Superiore DOC "I Saltari" - Sartori	€ 22,00	
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Begali	€ 25,00	
Valpolicella Classico Superiore DOC - Zenato	€ 14,00	€ 26,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Rubinelli-Vajol	€ 28,00	
Valpolicella Superiore Ripasso DOC "Ripassa" Zenato	€ 18,00	€ 32,00
Valpolicella Superiore - Marion	€ 32,00	
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017 Sciani	€ 28,00	
Valpolicella Superiore Tenuta Sant'Antonio La Bandina 2015	€ 34,00	

Amarone della Valpolicella

Anno - 0.375 l - 0.750 l

Amarone Classico DOC Corte Brà - Sartori 2010	€ 42,00	
Amarone DOC - Tenuta Sant'Antonio 2013	€ 28,00	€ 52,00
Amarone Classico DOCG - "Costasera" - Masi	€ 32,00	€ 58,00
Amarone Classico DOC "Monte Cà Bianca" - Begali	€ 56,00	
Amarone Classico Superiore "Campo dei Gigli" - Tenuta Sant'Antonio	€ 60,00	
Amarone Classico DOC - Zenato	€ 35,00	€ 62,00
Amarone DOCG "Tèlos" (no solfiti aggiunti) Tenuta Sant'Antonio	€ 65,00	
Amarone Classico DOC "Vaio Armaron" S. Alighieri 2011 Masi	€ 70,00	
Amarone Classico DOC "Campolongo di Torbe" 2007 Masi	€ 170,00	
Amarone Classico DOC - Bertani 2003	€ 160,00	
Amarone Classico DOC - Bertani 2008	€ 140,00	
Amarone Classico DOC - Bertani 2010	€ 125,00	
Amarone Classico DOC "Vigneto Alto" Tommaso Bussola 2006	€ 150,00	
Amarone Classico DOC - Quintarelli 2004	€ 280,00	
Amarone Classico DOC - Dal Forno 2006	€ 320,00	
Amarone Classico DOC - Dal Forno 2009	€ 320,00	

Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein



Vini



Rossi dalle altre regioni

0.375 l - 0.750 l

TRENTINO ALTO ADIGE	
Pinot Nero Riserva - San Michele Appiano	€ 36,00
Merlot - Cabernet "De Piano" - San Michele Appiano	€ 36,00
EMILIA ROMAGNA	
Lambrusco Amabile BIO	€ 12,00 € 20,00
Lambrusco Secco "Castelvetro DOC Rive dei Ciliegi"	€ 24,00
PIEMONTE	
Barbera Nizza DOCG "I Cipressi" - Michele Chiarlo	€ 29,00
Barbaresco DOCG "Asili" - Michele Chiarlo	€ 70,00
Barolo DOCG "Cerequio" - Michele Chiarlo	€ 92,00

Rossi dalle altre regioni

Anno - 0.375 l - 0.750 l

TOSCANA	
Chianti Nipozzano Riserva DOCG	€ 15,00 € 30,00
Chianti Classico Riserva DOCG Marchesi Antinori Tenuta Tignanello	€ 48,00
Brunello di Montalcino DOCG "Castelgiocondo" Frescobaldi	€ 60,00
Brunello di Montalcino DOCG "Tenuta Greppo" Biondi Santi 2007	€ 160,00
Brunello di Montalcino DOCG "Tenuta Greppo" Biondi Santi 2009	€ 160,00
Brunello di Montalcino DOCG "Tenuta Greppo" Biondi Santi 2013	€ 148,00
Rosso Toscana IGT "Tignanello" Marchesi Antinori 2013	€ 88,00
Rosso Toscana IGT "Tignanello" Marchesi Antinori 2014	€ 88,00
Bolgheri Sassicaia DOC "Sassicaia" Tenuta San Guido 2012	€ 220,00



Coperto / Cover charge / Bedeckt 2,00€

*Il prodotto può essere surgelato o congelato / * The product may be frozen or deep-frozen / *Das Produkt kann gefroren oder tiefgefroren sein





“Arnea” Soave Spumante DOC



Arnea è l’anagramma di Arena. Perlage fine e persistente. Aroma complesso, profumi di mela di media maturità accompagnati da sentore di crosta di pane. Conclude con una nota secondaria di vaniglia. Al palato è secco, ampio, setoso e di lunga persistenza.

Arnea is the anagram of Arena. Fine and persistent bubbles with complex aromas of nearly ripe apples, bread crust and a touch of vanilla. Dry to the palate, full with a long finish.

Arnea ist das Anagramm von Arena. Feine und anhaltende Perlage. Komplexes Bukett nach mittelreifen Äpfeln und leichter Duft nach Brotkruste und Vanille. Am Gaumen ist der Wein trocken, samtig und lang anhaltend.

Valpolicella Superiore DOC



Il nome “I Saltari” prende ispirazione dalla figura del Saltaro, la guardia dei vigneti. Vino di colore rosso intenso. Intensi profumi di frutti di bosco, ribes, confettura di more. Sentori di tabacco e cuoio e note di liquirizia selvatica. Nel complesso equilibrato al palato, con buona struttura e persistente.

The name “I Saltari” derives from the “Saltaro”, a vineyards’ guardian. Intense ruby red colour. Small berries and blackberry jam aromas with hints of tobacco and leather and liquorice. Excellent balance, wellbodied and an intense aftertaste.

Die Idee für den Namen basiert auf der Figur des „Saltaro“, Bezeichnung für die Weinberghüter. Sattes Rubinrot mit violetter Rand. An der Nase sortentypisches Bukett von dunklen Kirschen, getrocknetem roten Obst, Gewürzkräutern, Vanille und Röstaromen. Leichte Erinnerungen an Leder und Tabak. Ausgeprägter Körper, mit ein langes komplexes Finale.

“Corte Brà” Amarone della Valpolicella Classico DCG



Vigneto Situato nella zona delle colline a nord di Verona nel Podere ”Corte Brà”. Vino di colore rosso intenso con lievi riflessi granati. Profumo di confettura di frutta rossa e note speziate. Sapore pieno e vellutato, di corpo persistente con tipici sentori di ciliegia arricchiti da note di vaniglia e cocco.

The Corte Brà estate in the Classico northern hills of Verona. Ruby in colour; ripe fruit aromas, with notes of blackcurrant, raspberry, and dried herbs; full bodied on the palate with rich fruit flavours, bright acidity, and a lingering finish.

Die Weinberge ”Corte Brà” liegt im Hügelsgebiet des Valpolicella. Wein mit kräftiger roten Farbe und leichten Granatreflexen. Charakteristischem Bouquett, das an trockenes rotes Obst und Gewürze erinnert. Voller und samtiger Geschmack mit vollem, kräftigen Körper, der an Kirsche und an Vanille erinnert.



“Alie” Ammiraglia Frescobaldi



Un rosé fresco ed elegante, nato da Syrah e Vermentino. Di delicata struttura, sostenuta da una forte mineralità.

An elegant and fresh rosé created with Syrah and Vermentino. A delicate body, supported by a strong minerality.

Ein frischer und eleganter Rosé, aus Syrah und Vermentino Trauben, stammend aus dem Herzen der Maremma. Zarte Struktur, untermalt von ausgeprägter Mineralität.

"Castelgiocondo" Brunello di Montalcino



Un Brunello di Montalcino di grande emozione: corpo pieno, tannini vellutati, con un finale ricco e persistente.

An emotional Brunello di Montalcino: full-bodied, velvety tannins, a rich and persistent finish.

Ein Brunello di Montalcino, der die Herzen höher schlagen lässt: voller Körper, samtige Tannine, reiches, nachhaltiges Finale.

"Nipozzano" Chianti Riserva



Un Chianti Riserva di struttura, dagli aromi evoluti di mora e spezie. Di bella persistenza, è il cavallo di battaglia della più piccola e elevata zona del Chianti, il Chianti Rufina.

A full-bodied Chianti Riserva, with mature aromas of blackberry and spices. Lovely persistence, this is the speciality of Chianti Rufina, the smallest area of Chianti with the highest elevation.

Ein strukturierter Chianti Riserva von gut entwickelten Aromen nach Brombeere und Gewürzen und schöner Konsistenz. Er ist das Aushängeschild des Chianti Rufina, der kleinsten und hochgelegenen Zone des Chianti.

emanuel
Café



seguici su:



info@emanuelcafe.it
www.emanuelcafe.com

AMARO
MONTENEGRO
— 1885 —