



MICHELEMMÀ

cucina di mare & pizza

menù

LEMMÀ

nell'attesa ...

Spritz Aperol	8
Spritz Campari	8
Spritz Ugo	8
Gin Tonic & Tonic Mediterranean Fever Tree	12
<i>Varie disponibilità di Gin (Per consigli chiedere al personale di sala)</i>	

dalla nostra vasca il Vivo del Mare

Astici Jumbo, Astici Blu, Aragoste, Cicale di mare, Scampi, King Krab
Le quotazioni variano in base ai prezzi di mercato

le Cruditè

Scampi crudi (1 pz)	5
Gamberi rossi (1 pz)	6

Plateau

4 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 1 tartare Vs scelta	60
--	----

Gran Plateau

8 ostriche, 4 gamberi rossi, 4 scampi, 2 tartare Vs scelta	120
--	-----

le Ostriche (degustazione di 4 pz)

20

Irlanda: Special Cocoloos

Normandia: Special Kristale

Bretagna: Special De Claire

Marennes Oléron: Gillardeau

le Tartare

Tartare di salmone con semi di sesamo	18
Tartare di tonno con frutto del capperio e pomodorini secchi	18
Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e ananas	21
Tartare di scampo su stracciatella di bufala con granella di pistacchio	22
Tartare Michelemmà (tonno, salmone, alghe wakame, soia, semi di sesamo, gelato al mango)	24



Antipasti del Mare

Acciughe del Cantabrico "Codesa serie oro" con burrata e crostini di pane	18
Alici marinate con verdure alla catalana	14
Polipetti alla Luciana (pomodori, olive e capperi)	18
Vongole e cozze alla marinara	15
Gamberi fritti in pasta kataifi con salsa tzatziki	17
Guazzetto ai frutti di mare	23
Polpo scottato con olive taggiasche su crema di patate al limone e frutti del capperi	25
Fantasia di insalata di mare	18

Primi del Mare le paste sono trafilate al bronzo

Pasta mista fagioli e cozze	13,5
Scialatiello partenopeo calamari, gamberi, olive taggiasche e pomodorini	17,5
Spaghetti alla Michele Emma	17,5
Spaghetti alle vongole	15,5
Tagliolino cozze e nduja	16
Risotto alla pescatora	17,5
Linguine all' astice	27

Secondi del Mare

Dadolata di tonno scottato con scarola e olive taggiasche	23
Tagliata di tonno con verdure alla catalana	23
Frittura del golfo (pesce di paranza, calamari e gamberi)	20
Frittura di calamari, gamberi e verdure	20
Filetto di branzino su crema di patate e friarielli	25
Grigliata mista gratinata	24
Orata e branzino: alla griglia, all' acqua pazza, al sale,	€ all'etto 5
Orata e branzino: alla mediterranea, patate e asparagi	€ all'etto 5
Spiedini di calamari e gamberi n° 4 pz.	20
Pescato del giorno (chiedere al personale di sala)	€ all'etto 6
Crostacei alla griglia (1/2 astice, 2 scampi, 2 mazzancolle) con verdure alla catalana	50



Antipasti di Terra

Mozzarella di bufala campana 250g con pomodorini rossi e gialli	10,5
Crudo di Parma e mozzarella di bufala campana	13
Cartoccio di golosità napoletane	8,5
Insalata caprese	10,5

Primi di Terra

Gnocchetti alla sorrentina	10
Ravioloni ripieni di burrata e basilico con pomodorini e mandorle croccanti	12
Strozzapreti al ragù di salsiccia e stracciatella di bufala	12
Paccheri al ragù napoletano	12

Secondi di Terra

Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino	20
Tagliata di manzo rucola e pomodorini	20
Entrecote alla griglia con scarola olive e capperi	20

Contorni

Patate fritte	5
Patate al forno	5
Insalata mista	5
Friarielli aglio, olio e peperoncino	6
Scarola olive e capperi	6
Verdure alla griglia	6



Pizze del Mare Veraci

di pasta alta e di forma più piccola

Maruzzella pomodoro, pacchette di pomodoro San Marzano, basilico, olio evo, acciughe del Cantabrico (conf. 50g)	15
Michelemmà pomodoro, pomodorini, frutti di mare	15
Venere stracciatella di bufala, dadolata di tonno crudo, grattugiato di limone, menta fresca	14
Purpò pomodoro, polipetti, frutti del capperi, olive di Gaeta	13,5
Mez e mez (metà cottura frita e metà cottura in forno) passato di pomodorini gialli, stracciatella di bufala e acciughe di Cetara	13,5
Donn'Adele pomodoro passato, filetti di pomodoro San Marzano, burrata, acciughe di Cetara	12
Profumata (base bianca) ingredienti aggiunti dopo la cottura alici marinate, cipolla di Tropea, rucola, menta, pomodorini e grattugiato di limone	11,5
Don Angelo pomodoro, pomodorini, origano, basilico, olio evo, alici marinate (aggiunte dopo la cottura)	10,5
Pescatore pomodoro, prezzemolo, acciughe di Cetara, olive nere, olio evo	9,5



Pizze Veraci Napoletane di pasta alta e di forma più piccola

Annarè crema di zucca, provola affumicata, pancetta, pomodori secchi, fili di peperoncino piccante	13
Don Salvatore ragù napoletano con carne, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico, bordo ripieno di ricotta	12,5
Nduja mozzarella, nduja, all'uscita: stracciatella di bufala, fili di peperoncino, basilico	12,5
Biancaneve base bianca con bordo ai semi colorati croccanti all'uscita: prosciutto crudo, burrata, rucola	12,5
Tricolore stracciatella di bufala, bresaola, granella di pistacchio	12
Zia Teresa pomodoro passato, bufala a fette, pomodorini gialli, parmigiano, basilico, olio evo	12
Sorrento pomodoro in forno, all'uscita: pomodorini freschi, basilico, grana, bocconcini di bufala, olio evo	12
Contadina chic crema di patate, mozzarella di bufala, pancetta pepata, patate arrosto, gocce di crema di parmigiano	12
Sapori decisi crema di patate, mozzarella di bufala, carciofi grigliati, olive di Gaeta, pepe nero	12
Aurora mozzarella di bufala, prosciutto crudo, ciliegina di bufala (agg. dopo cottura) pomodorini secchi sott'olio	12
Sud - sud crema di friarielli, provola affumicata, nduja, pomodorini secchi sott'olio	12
Il Sole in bocca provola affumicata, salame napoli pomodorini rossi, pomodorini gialli, basilico	11
Umberto mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio evo	11
Vesuvio pomodoro, bufala, pomodorini, grana, basilico	11
San Marzano pacchetelle di pomodoro San Marzano, bufala, parmigiano, basilico, olio evo	11
Malafemmina bufala, pomodorini, ricotta, basilico, parmigiano, olio evo	11
Don Aurelio mozzarella e ricotta di bufala, melanzane fritte, parmigiano, basilico	11
Don Gennaro pomodorini, provola affumicata, zucchine fritte, melanzane fritte, salame dolce, parmigiano, basilico	10,5
Pulcinella pomodoro, provola affumicata, melanzane fritte, parmigiano basilico, olio evo	10,5
Scarolella bufala, scarola, basilico, olio evo	10,5
Eduardo pomodoro, bufala, olio evo, parmigiano, con bordo ripieno di ricotta di bufala, pepe	10,5
Re Ferdinando pomodoro, pomodorini, provola affumicata, parmigiano, basilico, olio evo	10
Regina Margherita pomodoro, bufala, basilico, parmigiano, olio evo	9,5

Pizze Classiche

Italiana pomodoro, bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma e scaglie di parmigiano	12
Crudo e bufala pomodoro, bufala, prosciutto crudo di Parma	12
Crudo e rucola pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola	12
Saracena pomodorini, mozzarella, basilico, grana	10,5
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofini, olive, funghi	10,5
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini	10,5
Verdure pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	10,5
Calzone Masaniello pomodoro, provola affumicata, salame dolce, ricotta, pepe, parmigiano, basilico	10,5
Siciliana pomodoro, mozzarella, olive, capperi, origano, acciughe	10
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala	9,5
Romana pomodoro, mozzarella, capperi, origano, acciughe	9,5
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	9,5
Salame dolce pomodoro, mozzarella, salame dolce	9,5
Salamino piccante pomodoro, mozzarella, salamino piccante	9,5
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	9,5
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi	9,5
Margherita pomodoro, mozzarella	7
Marinara pomodoro, aglio, olio, origano	5,5



Bollicine dalla Francia

Cremant D'Alsace	Brut Gustave Lorentz	40
	Rosè Gustave Lorentz	40
	Zéro Dosage Gustave Lorentz	45
Champagne	Brut Deutz	75
	Brut Rosè Deutz	100
	Cuvée Brut Laurent Perrier	75
	Cuvée Rosè Brut Laurent Perrier	120
	Grand Cuvée Grand Siècle Laurent Perrier	220
	Grand Brut Perrier Jouët	95
	Brut Réserve Charles Heidsieck	100
	Rosè Réserve Charles Heidsieck	110
	Grande Réserve Brut di Château de Bligny	60
	"Collection" Brut Louis Roederer	100
	"Cristal" Brut Louis Roederer	350

le Magnum 1,5 lt

Champagne	Cuvée Brut Laurent Perrier 1,5 LT	150
	Cuvée Rosè Laurent Perrier 1,5 LT	250

Bollicine italiane

Prosecco	"Michelemmà" D.O.C. Tenute Gabe	20
	Valdobbiadene Brut D.O.C.G. Foss Marai 0,375 cl.	13
	Valdobbiadene Brut D.O.C.G. Foss Marai	25
	Valdobbiadene Millesimato Brut D.O.C.G. "Guia" Foss Marai	28
	Valdobbiadene Millesimato Dry D.O.C.G. "Nadin" Foss Marai	28
	Roös Brut Rosè Foss Marai	24
Trento D.O.C.	Ultra Brut "dosaggio zero" Foss Marai	24
	Brut Cesarini Sforza	30
	Brut Rosè Cesarini Sforza	30
	Ferrari Perlè	50
Franciacorta	Brut Blanc de Blancs Monte Rossa	40
	Brut Rosè Flamingo Monte Rossa	45
	Brut Millesimato D.O.C.G. Ferghettina	45
	Saten Millesimato D.O.C.G. Ferghettina	45
	Rosè Millesimato D.O.C.G. Ferghettina	55
	Brut Satèn Sanseverè Monte Rossa	40
	"Cuvée Prestige" Ca del Bosco	50
	"Cuvée Prestige" Ca del Bosco 0,375 cl.	27
	"Cuvée Prestige Rosè" Ca del Bosco	70
	Grand Cuvée D.O.C.G. Bellavista	50
	Cabochon Brut Fuori Serie N° 024	100

le Magnum 1,5 lt

Prosecco	Valdobbiadene Brut D.O.C.G. Foss Marai	55
Franciacorta	Grand Cuvée D.O.C.G. Bellavista	110
	"Cuvée Prestige" Ca del Bosco	110
	Brut Blanc de Blancs Monte Rossa	100
	Brut Rosè Flamingo Monte Rossa	110
	Brut Satèn Sanseverè Monte Rossa	100

i Vini

Campania

<i>Bianchi</i>	Falanghina Mastroberardino 0,375 cl.	13
	Greco di Tufo Mastroberardino 0,375 cl.	13
	Falanghina "Morabianca" Mastroberardino	25
	Greco di Tufo "NovaSerra" Mastroberardino	25
	Fiano di Avellino "Radici" Mastroberardino	25
	Català Catalanesca Monte Somma Vesuvio	26
<i>Rossi</i>	Aglianico Mastroberardino 0,375 cl.	12
	Aglianico Mastroberardino	23
	Taurasi "Radici" D.O.C.G. Mastroberardino	50
<i>Rosè</i>	Lacrimarosa Mastroberardino	25

Sicilia

<i>Bianchi</i>	Anthilia Donnafugata D.O.C. (Cataratto e Ansonica)	25
	La Fuga Donnafugata D.O.C. (Chardonnay di Sicilia)	28
	Chardonnay "Tareni" Pellegrino 1880	17
	Sul Vulcano Etna bianco D.O.C. Donnafugata	35
<i>Rossi</i>	Sherazade Donnafugata D.O.C. (Nero d'Avola)	28
	Syrah "Tareni" Pellegrino 1880	17

Sardegna

<i>Bianchi</i>	Lintori Vermentino Capichera	27
	Vignan'gena Vermentino di Gallura Capichera	40
<i>Rosè</i>	Tambè Carignano Capichera	27

Trentino Alto Adige

<i>Bianchi</i>	Chardonnay D.O.C. Cantina Lavis 0,375 cl.	12
	Gewürztraminer D.O.C. Cantina Lavis 0,375 cl.	12
	Sauvignon D.O.C. Cantina Lavis	23
	Pinot grigio D.O.C. Cantina Lavis	23
	Riesling D.O.C. Cantina Lavis	23
	Pinot bianco D.O.C. Cantina Terlan	30
	Müller Thurgau D.O.C. Cantina Terlan	30
	Gewürztraminer D.O.C. Cantina Terlan	30
	Chardonnay D.O.C. Cantina Terlan	30

Puglia

<i>Rosso</i>	Fichimori I.G.T. Rosso del Salento Tormaresca (servito freddo)	25
--------------	--	----

Toscana

<i>Bianchi</i>	Pomino D.O.C. Frescobaldi 0,375 cl.	13
	Pomino D.O.C. Frescobaldi	24
	Massovivo Vermentino IGT Frescobaldi	25
	Vermentino di Bolgheri D.O.C. "Tenuta Guado al Tasso" Antinori	35
<i>Rosso</i>	Chianti classico D.O.C.G. "Peppoli" Antinori	30
<i>Rosè</i>	Alie rosè I.G.T. Frescobaldi	25

Lombardia

Bianchi	Lugana D.O.C. Cà dei Frati 0,375 cl.	16
	Lugana D.O.C. Cà de Frati	30
Rosso	Ronchedone Cà de Frati	30
Rosè	Rosa dei Frati - Cà dei Frati 0,375 cl.	16
	Rosa dei Frati - Cà dei Frati	30

Emilia Romagna

Bianchi	Pignoletto D.O.C. Umberto Cesari 0,375 cl.	12
	Pignoletto D.O.C. Umberto Cesari	23
Rossi	Sangiovese Superiore "Ca Grande" Umberto Cesari 0,375cl.	12,5
	Sangiovese Superiore "Ca Grande" Umberto Cesari	24
	Liano (Sangiovese, Cabernet, Sauvignon) Umberto Cesari	35

Piemonte

Bianco	Arneis Langhe D.O.C. "Blangé" Ceretto	35
--------	---------------------------------------	----

Friuli Venezia Giulia

Bianchi	Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	35
	Sharis Livio Felluga 0,375 cl.	16
	Sharis Livio Felluga	30

Francia

Bianchi	Petit Chablis Albert Pic	40
	Sancerre Blanc Comte Ladoucette	50
	Chablis "Gran Regnard" Regnard	75
	Chablis "Gran Regnard" Regnard Magnum 1,5 lt	160
	Chablis "Millesime de Reserve" Regnard	50
Rosè	Cotés de Provence By. Ott	40



le Birre alla spina



Stella Artois 20 cl.	Lager - 5,0% Vol. - Colore Oro brillante	3,5
Stella Artois 40 cl.	Lager - 5,0% Vol. - Colore Oro brillante	6
Franziskaner Weissbier 30 cl.	Weizen - 5,0% Vol. - Colore Oro scarico	4,5
Franziskaner Weissbier 50 cl.	Weizen - 5,0% Vol. - Colore Oro scarico	7
Leffe Rouge 25 cl.	Belgian Ale - 6,6% Vol. - Colore Ambrato	5
Leffe Rouge 50 cl.	Belgian Ale - 6,6% Vol. - Colore Ambrato	7

le Birre in bottiglia

Ayinger Bairisch pils 50 cl. Pils - 5,3% Vol. - Colore Chiaro, Bassa Fermentazione 7
Impressiona per la natura fiorita dell'aroma del luppolo Hallertau e mostra una marcata e nobile amarezza che termina in modo rapido e pulito.

Ayinger Lager Hell 50 cl. Lager - 4,9% Vol. - Colore Chiaro, Bassa Fermentazione 7
E' la birra tipica di tutti i giorni in Baviera. Prodotto raffinato e caratterizzato da una bella e leggera tonalità dorata. Birra corposa fresca e gustosa.

Ayinger Kellerbier 50 cl. Keller - 4,9% Vol. - Colore Chiaro, Bassa Fermentazione 7
Prodotta in onore del fondatore del birrificio Johann Liebhard, questa birra ricorda con il suo piacevole amaro le vecchie birre bavaresi.

Ayinger Brauweisse 50 cl. Weizen - 5,1% Vol. - Colore Dorata, Alta Fermentazione 7
La prima impressione al palato è vellutata e mite; il corpo pieno e la ricchezza di grano solido portano a delicate note agrumate speziate e fruttate nel finale.

Ayinger Urweisse 50 cl. Weizen - 5,8% Vol. - Colore Scura, Alta Fermentazione 7
Birra di frumento dal corpo fruttato e aspro con sentori di banana. Unione sublimetra la freschezza del grano ed il malto scuro; vincitrice di numerosi premi!

Corona Cero 33 cl. Lager - 0,0% Vol. - Colore Chiaro, Bassa Fermentazione 5
Prodotta con 100% ingredienti naturali, con l'autentico gusto rinfrescante di Corona.

Viola Lager 75 cl. Lager - 5,6% Vol. - Colore Chiaro, Bassa Fermentazione 16
I luppoli più pregiati e una selezione di varietà diverse di malto d'orzo distico primaverile caratterizzano Viola Bionda Lager con un sapore secco e gradevolmente arrotondato.

Viola Blanchè 75 cl. Witbier - 4,8% Vol. - Colore giallo opalino, Bassa Fermentazione 16
La peculiarità di Viola Bianca Blanchè è l'utilizzo del luppolo Saaz, che conferisce una nota delicata amara. Naturalmente non filtrata ed arricchita da una miscela di spezie come coriandolo e buccia d'arancia.

Bevande

Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 cl.	3
Coca Cola bottiglietta 0,33 cl.	4
Coca Cola Zero bottiglietta 0,33 cl.	4
Fanta bottiglietta 0,33 cl.	4
Chinotto Lurisia	4,5
The al limone	4,5
Caffè	2
Caffè corretto	2,7
Caffè decaffeinato / orzo / ginseng	2,3

Vini in caraffa

Pignoletto frizzante 1/2 lt.	5
Pignoletto frizzante 1 lt.	9
Coperto	3

AFTER

Dolci

Dolci della casa	6/7
Fragole (solo di stagione)	5
Ananas	5
Sorbetto al limone	4
Sorbetto al caffè	4

Liquori e Distillati

Amari nazionali	4
Grappe Bianche o Barrique	5 / 7
Whisky - Rum - Gin - Vodka	5 / 7
Rum Don Papa	7
Rum Zacapa 23	7
Rum Zacapa X O	10
Moscato di Pantelleria D.O.C.	4
Passito di Pantelleria D.O.C.	5
Zibibbo liquoroso Bio	4

