

DRINK

tradizione, arte e cucina

ACQUA PLASTICA 0.5 LT Water Plastic	2€
ACQUA VETRO 0.75 LT Bottle Glass	2,5€
SUCCO ARANCIA Orange Juice	3€
SUCCO DI MELA Apple Juice	3€
COCA COLA	3,5€
FANTA	3,5€
COCA ZERO	3,5€
SPRITE	3,5€
ACQUA TONICA Tonic Water	3,5€
LEMON SODA Lemon soda	3,5€
ESTATHE' LIMONE Lemon ice tea	3,5€
ESTATHE' PESCA Peach ice tea	3,5€
CAFFE'	3€
CAFFE' AMERICANO	3,50€
CAPPUCCINO	4€
SPRITZ APEROL	8€
SPRITZ CAMPARI	8€
LEMON SPRITZ	8€
HUGO SPRITZ	8€
GIN TONIC - LEMON	8€
VODKA TONIC - LEMON	8€

BIRRE - BEERS ALLA SPINA - DRAFT

	Small	Medium
FORST BEER	4€	7€
ARTISANAL BEER	5€	8€

BOTTIGLIA - BOTTLES

MORETTI - ITALIAN BEER 33cl	5€
ICHNUSA - ITALIAN BEER 33cl	5€
BIRRA ALCOOL FREE - 33cl	5€
CORONA - 33cl	5€
BIRRIFICIO DEL GOLFO - LOCAL BREWERY 33cl	7€

WINE

tradizione, arte e cucina

	Glass - Bicchiere	375 cl	500 cl
VINO BIANCO O ROSSO DELLA CASA White or red house wine	4€	7€	12€

VINO BIANCO 5 TERRE WHITE WINE FROM 5 TERRE UVAGGI/GRAPES: BOSCO, ALBAROLA, VERMENTINO

	Glass - Bicchiere	Bottiglia
LA POLENZA	5€	32€
CANTINA SASSARINI	6€	34€
CANTINA BEGASTI	7€	36€
AZIENDA AGRICOLA BURANCO	8€	40€

VINO ROSSO 5 TERRE RED WINE FROM 5 TERRE

	Glass - Bicchiere	Bottiglia
LA POLENZA	5€	32€
CANTINA SASSARINI	6€	34€
CANTINA BEGASTI	6€	36€
Merlot		
AZIENDA AGRICOLA BURANCO	8€	42€
Cabernet Sauvignon Syrah		

VINI ITALIANI VINI ITALIANI

	Glass - Bicchiere	Bottiglia
PROSECCO	5€	30€
FRANCIACORTA	7€	40€
FRANCIACORTA MONTE ROSSA		50€
VERMENTINO	5€	30€
ROSE'	6€	34€
ROSSO DI MONTALCINO	7€	38€
NEBBIOLO D'ALBA	-	35€
VALPOLICELLA RIPASSO	-	38€
SCIACCHETRA' 5 TERRE	12€	80€

EMY'S WAY

tradizione, arte e cucina

RISTORANTINO PIZZERIA

BRUSCHETTA BIS 8€

Pomodorini e pesto
Bruschetta with cherry tomatoes and pesto

BRUSCHETTA TRIS 12€

Pomodorini, pesto e acciughe
Bruschetta with cherry tomatoes, pesto and anchovies

INSALATA MISTA 7€

Lattuga, pomodorini, carote e olive
Lattuce, cherry tomatoes, carrots, olives

INSALATA CAPRESE 10€/13€

Lattuga, mozzarella o burrata, pomodorini, basilico
Lattuce, mozzarella or burrata cheese, cherry tomatoes, basil

INSALATA DI TONNO O ACCIUGHE 12€

Lattuga, pomodorini, carote, mozzarella, olive e tonno o acciughe
Lattuce, cherry tomatoes, carrots, tuna or anchovies, mozzarella, olives

PATATINE FRITTE 5€

French fries

TAGLIERE DI SALUMI 12€

Italian cured meat platter

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 16€

Selection of Italian cured meats and cheeses

TROFIE AL PESTO 15€

Trofie with pesto sauce

PANSOTTI IN SALSAD DI NOCI 16€

Pansotti with walnuts sauce

RAVIOLI AL RAGU' 16€

Ravioli with meat sauce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16€

Spaghetti with eggs and bacon "guanciale"

MINISTRONE ALLA GENOVESE 10€

Traditional Genoese minestrone soup

HAMBURGER 8€

Hamburger

CHEESEBURGER 10€

Cheeseburger

POLLO AL FORNO CON PATATE 16€

Roasted Chicken with Potatoes

POLLO FRITTO CON PATATINE 16€

Fried Chicken with French Fries



100% ITALIAN INGREDIENTS WHIT TOMATOES SAUCE

- Pomodoro, mozzarella, salsiccia
Tomatoes, mozzarella cheese, local sausage

- Tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham

Local cuisine involves the use of local herbs or spices and extra virgin olive oil, if you are intolerant or allergic to any substance, you are welcome to communicate it to our staff to serve you best in your meal!

* Alcuni prodotti, in determinati periodi dell'anno, potrebbero essere congelati o abbattuti a bordo

100% ITALIAN INGREDIENTS WHITOUT TOMATOES SAUCE

- Mozzarella cheese, stracchino, gorgonzola, pecorino cheese

- Stracchino cheese, local sausage, rosemary, extravirgin olive oil and Monterosso Lemon Drops

7€

2€