

# <EMILONA>

street trattoria

## antipasti

Défigue my p'tite burrata (v) burrata, pesto rosso, tomates	17.00€
Planche de bonne charcut' & fromages	19.00€
Polpettes de compet' en duo boulettes de viande pur boeuf, sauce tomate, sauce parmesan et sa focaccia	17.00€ 25.00€
Fondue italienne, pas savoyarde!	19.00€
Carpaccio de boeuf "simple-basique"	23.00€
Carpaccio de boeuf "truffle my burrata"	29.00€

## nos pinsas

La smoked végé (v) Aubergine, tomates confites, Scamorza fumée, paprika fumé, basilic	25.00€
La petite cochonne se promène dans les bois jambon cuit, fromage, champignons des bois	27.00€
La p'tite porcette enrobée de burrata & truffe pancetta, mayonnaise aux truffes, coeur de burrata	29.00€

## dolci

Emilona Sù tiramisù fait maison	10.00€
Cannolo en binôme crème de ricotta, pistaches & noisettes concassées	12.00€
Panaton de Lombardi glace à la pistache et sa touche de chocolat	12.00€
Fondant au chocolat pour les gourmands confirmés	13.00€
Ma boule de glace or ma boule de sorbet	3.00€
More cheese more fun	14.00€

## pasta & risotto

Les vraies Carbo' spaghetti, guanciale, oeuf, parmesan	21.00€
Spaghettis à Matriciana spaghetti, guanciale, parmesan, sauce tomate	20.00€
Penne "Norma Jean" (v) penne, aubergine, sauce tomate & mozzarella	19.00€
Spaghettis MEAT my balls spaghetti, boulettes de viande pur boeuf, sauce tomate	26.00€
Spaghettis Cacio & Pepe like a Rome (v) spaghetti, pecorino, poivre noir	20.00€
Change ton fusilli d'épaule (v) fusilli, pesto maison, burrata, tomates confites, pignons	25.00€
Spaghettis aglio & olio & peperoncino (v) tout est dans le titre	18.00€
Les légendaires pâtes à la truffe (v) des pâtes & des truffes	29.00€
-----	
Risotto gorgo' & crispy Parme potiron, chips de jambon de Parme, gorgonzola	25.00€
Risotto à la truffe truffe truffe tr... (v)	29.00€

## signatures dishes by <E>

Le veau saltimbanque veau basse température, pomme de terre, champignons, fontina fondu, jus au thym & à la sauge	32.00€
Le poulpe s'est fait griller! poulpe grillé, ail, purée de fèves wasabi, pak choi, sésame	33.00€
Parmigiana della nonna (v) aubergine grillée, sauce tomate, mozzarella et sa petite salade en accompagnement	26.00€
Tagliatta de boeuf Entrecôte de boeuf, roquette, parmesan, tomates, pommes de terre et romarin	34.00€

# <EMILONA>

street trattoria

## red

### Ornellaia

Le Volte dell 'Ornellaia 2020	60.00€
Le Serre Nuove dell 'Ornellaia 2020	125.00€

### Morisfarms

Avoltore 2016	95.00€
---------------	--------

### Angelo Gaja - Ca'Marcanda

Promis 2018	95.00€
Magari 2017	140.00€

### Pasqua Wines

Primitivo Desire Zin & Lush 2021	10.00€ / 48.00€
Passione 2021	9.00€ / 43.00€

## white

### Chardonnay

Pasqua Capitoli - Puglia 2021	8€.00 / 36.00€
-------------------------------	----------------

### Clos Mon Vieux Moulin

Pinot gris Ahn Göllebour 2021	42.00€
Riesling Ahn Palmberg 2020	42.00€

### Moccagatta

Chardonnay Langhe 2021	48.00€
------------------------	--------

### Ca'Marcanda

Vistamare "Bolgheri" 2020	120.00€
---------------------------	---------

## digestivo

Averna	8.00€
Grappa Cleopatra	12.00€
Grappa Nonino	8.00€
Amaretto Disaronno	8.00€
Amaro Del Capo	8.00€
Amaro Montenegro	8.00€
Limoncello	8.00€
Get27	8.00€
Baileys	8.00€
Sambuca	8.00€

## rosé

Moulin de Gassac Guilhem 2021	7.00€ / 30.00€
----------------------------------	----------------

## bubbles

Champagne Veuve Clicquot	138.00€
Champagne Lété - Vautrain	65.00€
Crémant prestige	40.00€
Crémant Alice Hartmann brut	55.00€

# <EMILONA>

street trattoria

## twisted signature cocktails 15.00€

### Caramel Xpress' Martini

Vodka, Salted Caramel, Coffee Liqueur, Espresso, Dark Chocolate

**Won't stop 'til you get enough!**

### Pink Negroni

Gin Brockmans, Belsazar Rosé, Bergamot Puree, Rose Aromatization

**Pour voir la vie en rose**

### Oaxaca is the new black

Mezcal, Active Charcoal, Sour Mix, Spicy Rum, Ginger Beer, Red Pepper

**Our flamethrower!**

### The witch's poisoned apple

Sage Cinnamon Syrup, Apple Juice, Butterscotch Infused Rum

**Dare to try the forbidden fruit?**

### Emilona Sour

Aperol, Vodka, Bergamot Puree, Homemade Sour Mix, Rosemary syrup

**The star of the place!**

### Violet potion

Vanilla infused Vodka, Triple Sec, Violet Cream Liqueur, Lemon Juice, Rosemary Syrup

**Roses are Red and Violets are definitely violet!**

### Spicy Southside

Gin Foftail Infused With Pink Pepper, Citrus Sour Mix & Chilli Homemade Syrup, Fresh Mint

**1920, East London, drinking with the gang!**

### Spirit in the sky

Vanilla Infused Vodka, Blanco Rum, Blue Curacao, Home Made Coconut Cream

**Going straight to heaven!**

### Into the wild!

Gin Foftail Infused With Cucumber, Mint & Basil Homemade Syrup, Citrus Sour Mix, Cucumber

**Lost in a wild forest!**

### This is Peru

Pisco, Havana Caribbean Spiced, Citrus Sour Mix, Grapefruit Juice, Basil Cordial

**Like being at the top of the Machu-Piccu**

## the classics

13.00€

Old Fashioned  
Pornstar Martini  
Negroni

Madelaine  
Bloody Mary  
Paloma

Dirty Martini  
Moscow Mule  
Mezcal Mule

Mojito  
Caipirinha  
Piña Colada

Cuba Libre  
LongIsland  
and many many more...

**Feel free to ask us your fav'!**

# <EMILONA>

street trattoria

## hot drinks

Espresso / Lungo	3.50€
Espresso macchiato	4.00€
Doppio espresso	6.00€
Cappuccino	5.00€
Latte macchiato	5.00€
Tea selection	5.00€

## sodas

Coke	3.50€
Coke zero	3.50€
Sprite	3.50€
Fanta	3.50€
Fuze Tea	3.50€
Royal Bliss (Agrume, Bitter Lemon, Tonic)	3.50€
Viva 0.50l	5.00€
Rosport 0.50l	5.00€
Premium Tonic Fever Tree	5.00€
Homemade limonata with bergamot and mint	7.00€

## I'm a beer in a bottle baby

Battin 33cl	4.00€
Funk Bricher Bio 33cl	4.50€
Peroni	4,50€
Picon 33cl	7.00€
Clausthaler 33cl 0%	4.00€

## gins by Fever Tree

Cafe del Mare - lemon slice, mint & mediterranean tonic	15.00€
Foxtail Pink - lemon zest, strawberry & rhubarb tonic	14.00€
Foxtale Dry Gin - grapefruit zest, cardamom seed & mediterranean tonic	13.00€
Panda bio - ginger, mint, mediterranean tonic	13.00€
Mataora - lemon-thyme and lime, mediterranean tonic	14.00€
Copper head - cinnamon, orange, indian tonic	15.00€
Brockmans - mint, indian tonic	14.00€
Brockmans Orange - orange zest & indian tonic	14.00€
Seedlip 0% Garden 108 - cucumber & elderflower tonic	13.00€
Seedlip 0% Spice 94 - grapefruit zest, rosemary, indian tonic	13.00€
Seedlip 0% Grove 42 - orange zest & indian tonic	13.00€

## apero

Aperol Spritz	11.00€
Hugo	11.00€
Coupe crémant	9.00€
Coupe champagne	14.00€
Vermouth	8.00€
Ricard	8.00€
Porto	8.00€
Cynar	8.00€
Crodino	5.00€
Carpano antica formula	9.00€
Belsazar - red, white or rosé	9.00€

## rums

Compañero Extra Añejo - Panama	15.00€
Compañero Gran Reserva - Jamaica / Trinidad	14.00€
Compañero Elixir Orange - Jamaica	13.00€
Canuto - Ecuador	14.00€
A.H. Riise Gold Medal - Denmark	13.00€

## whiskeys & bourbons

Bulleit Bourbon	10.00€
Roe & Co	8.00€
Nikka Barrel	12.00€
Oban 14	14.00€
Ardbeg 10 ans Ten	14.00€

## tequila shots

Jose Cuervo Tradicional Blanco	5.00€
Jose Cuervo Tradicional Reposado	6.00€
Chinaco Blanco	7.00€
Chinaco Reposado	8.00€
Chinaco Anejo	10.00€

## vodkas

Ketel One	10.00€
Smirnoff	8.00€
Belvedere	12.00€