

# EMPORIO ARMANI RISTORANTE

## ANTIPASTI *Starters*

### BURRATA

Con caponata di stagione e coulis di pachino  
*Burrata cheese served with seasonal caponata and tomatoes coulis*

### MISTICANZA

Misticanza di carciofi, cipollotti, topinambur, peperoni, ravanelli, romanesco e cavoletti  
*Young leaves: artichokes, pearl onion, sunchoke, cherry peppers, radish, romanesco and brussel sprout*

### BIGNE'

Al tartufo nero  
*Bignè with black truffle*

### POLPO

Saltato con patate, fagiolini, pomodori canditi ed olivelle taggiasche  
*Salted octopus, green beans, candy tomatoes and olives*

### TARTARA EMPORIO ARMANI

Con fonduta al Parmigiano, uovo di quaglia e tartufo nero  
*Tartare of truffled beef, Parmesan fondue and quail egg*

## PASTA E ZUPPE *Pasta and Soup*

### TAGLIOLINI

Con pomodorini pachino e basilico  
*Home made Tagliolini pasta with pachino tomatoes and basil*

### CANNELLONI

alla Norma con pomodoro e fonduta di Parmigiano  
*Cannelloni Pasta "Norma" style, with tomato and Parmigiano cream*

### GNOCCHI

con pisellini, guancialino e cacio cavallo  
*Gnocchi pasta with peas, pork cheeks and cacio cheese*

### CAPPUCCINO DI CROSTACEI

Con crema al Parmigiano e gambero scottato  
*Shrimps soup with Parmigiano cheese cream*

### PACCHERI

Con tonno fresco, pomodorini, olivelle e capperi di Pantelleria  
*With fresh tuna, tomatoes, olives and Capers*

### PASSATELLI

Con ragù delicato e tartufo nero  
*Passatelli pasta with meat ragù and black truffle*

### TRIANGOLINI

Di pasta verde ripieni di vitello, con zabaione di Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico  
*Homemade Triangolini pasta, with veal, Parmigiano cheese cream and balsamic vinegar*

### RISOTTO ARMANI MILANO

Con pistilli di zafferano mantecato al Parmigiano 24 mesi  
*Creamy risotto with saffron threads and 24 months aged Parmesan cheese*

**SECONDI PIATTI**  
*Main Course*

**FLAN DI PATATE**

Con spuma di mortadella e cialda di pani antichi  
*Potatoes flan with mortadella mousse and ancient breads sticks*

**TRANCIO DI BRANZINO**

Con spinaci saltati e olive Taggiasca  
*Sea bass Fillet with spinach and Taggiasca olives*

**GALLETTO**

Alla Griglia con patate rosolate alla salvia e fondo di carne  
*Grilled crupy hen with potatoes sautéed with sage and gravy sauce*

**SFORMATO**

Sformato di verdura con tartufo nero  
*Vegetal flan with black truffle*

**TONNO**

scottato con la sua tartare, pisellini e zucchine in crema

**SOGLIOLA**

Alla Mugnaia con carciofi, asparagi e purè di patate  
*Adriatic "A la Meuniere" with artichokes, asparagus and mashed potatoes*

**MAIALINO DA LATTE**

Maialino da latte con crema di zucchine, spinaci saltati, pomodorini profumati al timo e mele speziate  
*Milk suckling pork with zucchini cream, spinach, thyme tomatoes and spiced apples purè*

**FILETTO DI MANZO**

Alla griglia con asparagi e galletta di patate  
*Beef tenderloin 'Filetto' style with asparagus and hash brown potatoes*

**LE INSALATE**  
**Salads**

**CAPRESE**

Mozzarella di bufala con pomodoro, salsa di pachino ed olio al basilico  
*Buffalo mozzarella cheese, tomato, cold pachino sauce and basil oil*

**INSALATA GENOVESE**

Lattuga, fagiolini, tonno, uova di quaglia, patate,  
olivelle, acciughe, pomodorini e capperi  
*Genovese salad with lettuce, french beans, tuna, quail eggs,  
potatoes, olives, anchovies, cherry tomatoes and capers*

**CEASAR SALAD**

Con galletto marinato al limone e Parmigiano  
*Baby gem lettuce, lemon marinated hen, anchovies and Parmigiano cheese*

**SANDWICHES**

**SANDWICH DI SALMONE**

Salmone affumicato con insalata di songino e maionese al guacamole  
*Smoked salmon sandwich served with songino salad and guacamole sauce*

**CLUB SANDWICH**

Pollo alla griglia, pomodoro, insalata iceberg, bacon, uovo sodo e maionese  
*Lemon marinated chicken with tomato, iceberg lettuce, bacon  
hard boiled eggs and mayonnaise*

**HAMBURGER CON PANE ARTIGIANALE**

Insalata, pomodoro, cipolla, cetriolo, formaggio e ketchup  
servito con patate rosolate  
*Beef burger with home made bun, lettuce, tomato, onion, cucumber,  
cheese, ketchup and sautéed potatoes*



## I GUSTI DELL'EMILIA ROMAGNA

### SELEZIONE DI SALUMI DELL'EMILIA ROMAGNA

Mortadella bologna, prosciutto di Parma,  
Salame artigianale, pancetta piacentina e Parmigiano Reggiano  
*Mortadella from Bologna, Parma ham,  
handmade salami, bacon from Piacenza and Parmigiano cheese*

### TAGLIATELLE

Alla Bolognese

*Tagliatelle pasta with beef Bolognese sauce*

### COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Con Patate al forno

*Served with baked potatoes*

### FIORDILATTE

con Caramello

*Traditional "Fiordilatte" caramel cream*