

EMPORIO ARMANI RISTORANTE

ANTIPASTI *Starters*

BURRATA INVERNALE
Con puntarelle, acciughe e cialda di peperone
Burrata cheese served with 'puntarelle' salad, anchovies and pepper chips

LA NOSTRA MISTICANZA
Di insalata gentile, cipollotti, topinambur, peperoni, ravanelli, pomodori gialli confit, melanzane e zucchine
Young leaves: salad, pearl onion, sunchoke, peppers, radish, confit yellow tomatoes, aubergine and zucchini

CREMA DI CECI
Con ceci, polipo e olio al rosmarino
Chickpeas cream with chickpeas, octopus and rosemary olive oil

CALAMARETTI
Su spuma di patate, funghi gallinacci e tartufo nero
Baby Calamari, served on soft potatoes, mushrooms and black truffle

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

PASTA *Pasta*

SPAGHETTI
Verdi alla chitarra con scampi e finferli
Homemade green spaghetti 'chitarra style' with scampi and mushrooms

AGNOLOTTI
Del Plin, con baccalà e cime di rapa
"Plin" agnolotti pasta filled with cod and served with turnip green

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

TORTELLINI
In brodo tradizionale
Traditional homemade Tortellini in broth

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

BACCALA' ALLA LIVORNESE

Con polentina bianca e croccante di olive
Cod "Livornese" style with white polenta and crunchy black olives

TRANCIO DI BRANZINO (C)

In crosta con verdure di stagione
Sea bass fillet in a seasonal vegetables crust and mixed vegetables

GUANCIA DI MANZO

Con radicchio tardivo, catalogna e soffice al cavolfiore
Beef cheek with red radish, chicory and creamy cauliflower

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Con patate al forno
Served with baked potatoes

FILETTO DI MANZO (C - L)

Alla griglia con caponatina siciliana e galletta di patate
Beef fillet with vegetable caponata and hash brown potatoes

LE INSALATE
Salads

INSALATA CAVOUR

Insalata verde, puntarelle, finocchio, arance,
olivelle taggiasche e noci
*Salad with "puntarelle", fennel, orange
olives and walnuts*

INSALATA CESARE ARMANI

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 DEL TERRITORIO
Emilia Romagna tasting

PROSCIUTTO DI PARMA
con giardiniera artigianale
Parma ham served with homemade "giardiniera"

MORTADELLA "BOLOGNA" IGP
con pane caldo e salsa verde
Bologna Mortadella IGP with hot bread and green sauce

PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
E PECORINO BOLOGNESE
con confettura e miele
Parmesan and Pecorino cheese with fruit marmelade and honey

SELEZIONE DI SALUMI DELL'EMILIA ROMAGNA
con Parmigiano Reggiano e Pecorino bolognese
Emilia Romagna salumi and cheese tasting