

**IL NOSTRO BRUNCH**  
*Our Brunch*

**Tutte le domeniche, dalle 11.00 alle 15.00**  
*Every Sunday, from 11.00 am to 3.00 pm*

**BREAKFAST COMBO**

30

Croissant | *Croissant*  
Pane tostato | *Toasted Bread*  
Marmellata | *Marmelade*  
Crema di nocciola | *Hazelnut cream*  
Burro salato | *Salty butter*

Espresso o Cappuccino | *Espresso or Cappuccino*  
Spremuta d'arancia | *Orange Juice*

*A scelta tra / One choice between*

Uova e Bacon | *Bacon and Eggs*  
French toast con marmellata di agrumi e rosmarino |  
*French toast with rosemary and citrus marmelade*

*Consigliato per 2 persone | Recommended for 2 people*

**EGG ROYALE**

14

Bacon e Pecorino | *Bacon and Pecorino cheese*  
Salmone e Cream fresh | *Salmon and Cream fresh*  
Funghi di stagione e Parmigiano reggiano |  
*Fresh seasonal mushroom and Parmesan cheese*

**FREE-FLOW CHAMPAGNE**

20

Cuvée Leonie Brut, Canard Duchene

**SANDWICHES E INSALATE**  
*Sandwiches and Salads*

**SANDWICH DI SALMONE**

Salmone affumicato con insalata di songino e maionese al guacamole  
*Smoked salmon sandwich served with songino salad and guacamole sauce*  
14

**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*  
14

**INSALATA DI CESARE ARMANI**

Con galletto marinato al limone e Parmigiano  
*Baby rom lettuce, lemon marinated chicken anchovies and Parmigiano cheese*  
14

**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*  
18

**BURRATA INVERNALE ( C )**  
Con puntarelle, acciughe e cialda di peperone  
*Burrata cheese served with 'puntarelle' salad,  
anchovies and pepper chips*  
15

**CREMA DI CECI ( C - L )**  
Con ceci, polipo e olio al rosmarino  
*Chickpeas cream with chickpeas, octopus  
and rosemary olive oil*  
15

**TARTARA EMPORIO ARMANI ( C - L )**  
Con fonduta al Parmigiano, uovo di quaglia  
e tartufo nero  
*Tartare of truffled beef, Parmesan fondue  
and quail egg*  
20

**COTOLETTA ALLA BOLOGNESE**  
Con patate al forno  
*Served with baked potatoes*  
20

**FILETTO DI MANZO ( C - L )**  
Alla griglia con caponatina siciliana e galletta di patate  
*Beef fillet with vegetable caponata and hash brown potatoes*  
26

**GALLETTO**  
Alla Griglia con patate al forno  
*Grilled crupy hen with baked potatoes*  
18

**TORTELLINI**  
In brodo tradizionale  
*Traditional homemade Tortellini in broth*  
16

**SPAGHETTI VERDI**  
Verdi alla chitarra con scampi  
e funghi di stagione  
*Homemade green spaghetti 'chitarra style'  
with scampi and mushrooms*  
18

**RISOTTO ARMANI MILANO ( C )**  
Con pistilli di zafferano,  
mantecato al Parmigiano 24 mesi  
*Creamy risotto with saffron, threads  
and 24 months aged Parmesan cheese*  
18

**PATATE AL FORNO ( C - L )**  
Baked potatoes  
5

**VERDURE ALLA GRIGLIA ( C - L )**  
Grilled vegetables  
5

**I DESSERT**  
*Desserts*

**IL TIRAMISU' CAFFÈ ARMANI**  
Alla Kahlua con gelato al Tiramisù  
*Armani Caffè Tiramisù with Kahlua and Tiramisù Ice Cream*  
9

**MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO ( C )**  
Con sorbetto di limone e zenzero, crumble di cocco  
e salsa ai frutti esotici  
*Berries mousse with lemon and ginger sorbet,  
coconut crumble and exotic fruits sauce*  
9

**SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ( C - L )**  
*Ice cream and sorbets selection*  
7

**FIORDILATTE**  
Con caramello  
*Traditional "Fiordilatte" caramel cream*  
9

**BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI**  
Con cioccolato bianco, al latte 35%  
e fondente 75%  
*Three chocolates bavarian with white,  
milk 35% and dark 75% chocolate*  
9