

ARMANI / CAFFÈ

I CONSIGLI DELLO CHEF

Les suggestions du Chef

Chef suggestions

CAPRESE DI BUFALA

Mozzarella di bufala, pomodoro, su salsa fredda al Pachino e olio al basilico

Mozzarella di bufala, tomates, sauce tomate et basilic

Buffalo mozzarella cheese, tomatoes, cold pachino tomato and basil oil sauce

BURRATA

Con zucca, porcini e vino cotto

Servie avec chips de courge, cèpes séchés et réduction de vin rouge

With pumpkin chips, dry porcini mushrooms and wine reduction

SALMONE AFFUMICATO

Accompagnato da pan brioche, insalata di stagione e yogurt acido

Saumon fumé accompagné de ses toasts de brioche, salade de saison et fromage blanc

Smoked salmon with brioche, seasonal salad and sour yogurt

ORZO

Ai gamberi mantecato all'olio profumato alle erbe

Risotto de blé aux gambas, huile d'olive parfumée aux herbes

Barley risotto with prawns and herbs flavoured oil

BRESAOLA

Con melanzane marinate e Quartirolo

Tranches de bœuf séché, aubergines marinées et fromage Quartirolo

Bresaola with marinated eggplants and Quartirolo cheese

MINISTRONE AUTUNNALE

Alla zucca con verdure di stagione e porcini saltati

A la courge, légumes de saison et cèpes sautés

With pumpkin, seasonal vegetables and dry porcini mushrooms

VELLUTATA DI CECI

Con crumble di cotechino, porcini, pancetta e patate

Velouté de pois chiche, crumble de Cotechino, cèpes séchés, pancetta et pommes de terre

Chickpeas velouté with crumble of Cotechino, dry porcini mushrooms, bacon and potatoes

CANNELLONI

Ricotta e spinaci, con salsa ai porcini

Cannelloni furrés aux épinards et ricotta, sauce aux cèpes

Cannelloni with a filling of Ricotta cheese and spinach, with porcini mushroom sauce

LASAGNA BOLOGNESE

Con fonduta al parmigiano

Lasagnes à la Bolognaise, crème de parmesan

Lasagna Bolognese style, with parmesan cream sauce

INSALATE

Salades

Salads

PANZANELLA

Selezione di pomodori, cetriolo, sedano, basilico, cipolla rossa, crostini e burrata
Sélection de tomates, concombres, céleri, basilic, oignons rouges, croûtons et burrata
Tomatoes selection, cucumber, celery, basil, red onions, croutons and burrata chesse

INSALATA DI SPINACINI

Con caprino, noci e mosto d'uva
Salade de pousses d'épinard, fromage de chèvre, noix et réduction de vin rouge
Spinach salad with goat cheese, walnuts and grapes must

INSALATA NICOISE

Con lattuga, tonno, uova, fagiolini, acciughe, capperi, pomodori, patate e olive
Salade niçoise à la laitue, thon, œufs de caille, haricots verts, anchois, câpres, tomates, pommes de terre et olives
Lettuce, tuna, hard boiled egg, green beans, anchovies, capers, tomatoes, potatoes and olives

INSALATA CESARE ARMANI

Con iceberg, salsa Cesare, pollo marinato al limone, scaglie di parmigiano e crostini
Salade iceberg, sauce Caesar, poulet mariné au citron, copeaux de parmesan, croutons
Iceberg lettuce with Caesar dressing, lemon marinated chicken, parmesan flakes and croutons

PANINI

Sandwiches

Sandwiches

FOCACCIA

Con mozzarella di bufala, tapenade di olive, pomodori secchi e rucola
Avec mozzarella di bufala, tapenade d'olives noires, tomates séchées et roquette
Focaccia bread with buffalo mozzarella cheese, olives tapenade, dried tomato and arugola salad

SALMON SANDWICH

Salmone affumicato con insalata di stagione e salsa guacamole con maionese
Saumon fumé, salade de saison et sauce guacamole à la mayonnaise
Smoked salmon with seasonal salad and guacamole with mayonnaise

ARMANI CLUB SANDWICH

Pollo marinato al limone, cuore di bue, iceberg salad, uovo, maionese e pancetta steccata
Poulet mariné au citron, tomates cœur de bœuf, salade iceberg, œufs, mayonnaise, pancetta
Chicken marinated with lemon, tomatoes, iceberg salad, eggs, maionese, pork pancetta

BAGUETTE

Con prosciutto San Daniele, brie, insalata di stagione e crema di funghi tartufata
Avec jambon San Daniele, brie, salade de saison et crème de champignons truffés
Baguette with ham, brie cheese, seasonal salad and mushroom cream truffle flavoured

CARPACCI

Carpaccios

Carpaccios

CARPACCIO DI TONNO

Con insalata di stagione, selezione di pomodori, cipolla, sedano e olive taggiasche

Carpaccio de thon, salade de saison, tomates, oignons, céleri et olives taggiasche

Tuna carpaccio with seasonal salad, mixed tomatoes, celery, onions and taggiasche olives

VITELLO TONNATO

Con capperi in fiore, sedano, agrumi e germogli

Carpaccio de veau, sauce au thon, câpres fraîches, agrumes, céleri et jeunes pousses japonaises

Veal carpaccio, tuna sauce with capers, celery, citrus fruits and sprouts

CARPACCIO DI MANZO

Con insalatina di sedano, robiola, carciofi e tartufo

Carpaccio de bœuf, céleri, fromage robiola, artichauts et truffe

Beef carpaccio, celery, robiola cheese, artichokes and truffle

TARTARE

Tartares

Tartares

TARTARA VEGETARIANA

Con avocado, pomodoro, melanzane, olivelle con quenelle di latte vaccino e couscous

Tartare végétarien aux avocats, tomate, aubergine, olives, fromage frais et semoule

Vegetarian tartare with avocado, tomato, eggplant, olives, cow cheese quenelle and couscous

TARTARA DI TONNO

Con selezione di pomodori, su purea di sedano, tapenade di olive e insalata di stagione

Tartare de thon avec selection de tomate, purée de céleri, tapenade d'olives et salade de saison

Tuna tartare with mixed tomato and celery cream, olives tapenade and seasonal salad

TARTARA DI MANZO

Tartufata con insalata di stagione, carciofi, e crema al parmigiano

Tartare de bœuf à l'huile de truffe avec sa salade de saison, artichauts et crème de parmesan

Beef tartare with truffle taste, seasonal salad, artichokes and parmesan cheese cream

FORMAGGI

Fromages

Cheese

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Con miele di castagno

Sélection de fromages italiens et son miel de chataîgnes

Italian cheese selection served with chestnut honey

DESSERT

Desserts

Desserts

IL TIRAMISU' ARMANI CAFFE'

Con gelato al tiramisu

Tiramisù Armani Caffè avec sa glace au tiramisù

Tiramisu and tiramisu ice-cream

SELEZIONE DI GELATI

Sélection de crèmes glacées

Selection of ice-cream

PROFITEROLES

Con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato

A la glace vanille et sauce chocolat

Beignet with vanilla ice cream and chocolate sauce

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Con sciroppo all'Amaretto e lamponi

Mousse au chocolat au sirop d'Amaretto et framboises

Chocolate mousse with Amaretto sirup and raspberries

CRAQUELIN

Con crema Chantilly, frutti rossi e salsa alla fragola

A la Chantilly, fruits rouges et sauce à la fraise

Craquelin with Chantilly cream, red Fruits and strawberry sauce

TORTA DEL GIORNO

Gâteau du jour

Cake of the day

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA

Sélection de fruits frais

Selection of fresh fruits

PAPAYA

Papaye

Papaya

MANGO

Mangue

Mango

ANANAS

Ananas

Pineapple

SELEZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE

Sélection de fruits de saison

Seasonal fruits selection

MIRTILLI

Myrtilles

Blueberries

MORE

Mûres

Blackberries

LAMPONI

Framboises

Raspberries

MISTO BOSCO

Fruits des bois

Wild berries