

ARMANI / CAFFÈ

I CONSIGLI DELLO CHEF

Les suggestions du Chef

Chef suggestions

FANTASIA DELL'ORTO

Carciofini, peperoni, broccoli, scalogni, topinambour, ravanelli su crema di pastinaca
Sélection d'artichauts, poivrons, brocolis, échalotes, topinambours, radis sur une crème de panais
Preserved artichokes, mix peppers, broccoli, shallots, sunchoke, red radishes on parsnips cream

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 caponata di verdure, rucola e mosto d'uva
Avec ses petits légumes, salade roquette et réduction de vin rouge
Burrata Cheese served with vegetables caponata, rocket salad and grape must

MILLEFOGLI DI VERDURE

Con pomodori freschi, melanzane, peperoni, zucchine, e coulis di pachino
Avec tomates fraîches, aubergines, poivrons, courgettes et coulis de tomates cerises
Seasonal vegetables millefeuille with cherry tomatoes coulis

MINISTRONE ARMANI CAFFÈ'

Con germogli, baccelli, asparagi, fagiolini, concasse di pomodoro e crostini
Avec asperges, petits pois, haricots verts, concassé de tomates, croutons
Minestrone with seasonal vegetables, sprout and croutons

VELLUTATA DI ZUCCHINE

Con robiola e zucchine in fiore
Velouté de courgette avec fromage robiola et fleur de courgettes
Zucchini velouté with robiola cheese and zucchini flower

CANNELLONI

Ricotta e spinaci, con coulis di pachino
Cannelloni fourrés aux épinards et ricotta, sauce aux tomates cerises
Cannelloni with a filling of ricotta cheese and spinach, with cherry tomatoes coulis

SALMONE AFFUMICATO

Accompagnato da pan brioche, insalata di stagione e yogurt
Saumon fumé accompagné de ses toasts de brioche, salade de saison et fromage blanc
Smoked salmon with brioche, seasonal salad and yogurt

SELEZIONE DI SALUMI

Con insalatina di rucola e pomodorini
Sélection de charcuteries italiennes, salade roquette et tomates cerises
Selection of cold cuts with rocket and cherry tomatoes salad

BRESAOLA

Con melanzane marinate e quartiolo
Tranches de bœuf séché, aubergines marinées et fromage Quartiolo
Bresaola with marinated eggplants and quartiolo cheese

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 olivelle
Salade niçoise à la laitue, thon, œufs de caille, haricots verts, anchois, câpres, tomates, pommes de terre et olives
Lettuce, tuna, hardboiled eggs, 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

BAGUETTE

Con mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, maionese al basilico e rucola
Avec mozzarella di bufala, tomates cœur de bœuf, mayonnaise au basilic et salade roquette
Baguette bread with buffalo mozzarella cheese, beef heart tomato, basil mayo and rocket salad

FOCACCIA

Con tapenade di olive, porro stufato, acciughe, pomodoro secco e olive nere
Avec tapenade, poireaux braisés, anchois, tomates séchées et olives noires
Focaccia bread with black olives tapenade, braised leeks, anchovies, dry tomatoes and black olives

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

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 sélection 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
Sélection de fromages italiens et son miel
Italian cheese selection served with honey

DESSERT

Desserts
Desserts

IL TIRAMISU' ARMANI CAFFE'

Con gelato al tiramisù
Tiramisù Armani Caffè avec sa glace au tiramisù
Tiramisu and tiramisù ice-cream

SELEZIONE DI GELATI

Sélection de trois crèmes glacées
Selection of three ice-cream

PROFITEROLES

Con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato
A la glace vanille et sauce chocolat
Puff with vanilla ice cream and chocolate sauce

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Con sciroppo all'Amaretto e lamponi
Mousse au chocolat et sirop d'Amaretto, framboises fraîches
Chocolate mousse with Amaretto sirup, raspberries

NAPOLEON

Con crema chantilly, frutti rossi e salsa alla fragola e cioccolato
Entremet feuilleté avec chantilly, fruits rouges, sauce fraise et chocolat
Napoleon with chantilly cream, red fruits, strawberry and chocolate 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