

ARMANI / CAFFÈ

I CONSIGLI DELLO CHEF

Les suggestions du Chef

Chef suggestions

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

MISTICANZA ARMANI

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

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

BACCALA

Mantecato con polenta bianca, pan grattato alle olive

Brandade de cabillaud et sa polenta blanche, poudre de pain noir à l'olive

Cod brandade with white polenta, black bread powder with olive

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

POLIPO

Al pane aromatico con cannellini e spinacini

Poulpe grillé à la poudre de pain aromatisée, haricots coco blancs et épinards

Octopus grilled with flavoured bread powder, white beans et spinach

CAPESANTE

Su variazione di patate et tartufo nero

Noix de St Jacques poêlées, millefeuille de pommes de terre et truffe noire

Pan fried scallops served with potatoes millefeuille and black truffle

BRANZINO

In crosta con fantasia di verdure

Loup en croûte d'herbes servi avec des légumes à l'huile d'olive

Sea bass cooked in herb coating, vegetables selection

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

LASAGNA BOLOGNESE

Con fonduta al parmigiano

Lasagnes à la Bolognese, 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, 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

Salmon 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 fraiches

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 ou tarte du jour

Cake or tart 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