

**I CLASSICI**  
*Italian classics*

**CAPRESE**

Mozzarella di Bufala con pomodoro,  
Salsa fredda di Pachino ed olio al basilico  
*Buffalo mozzarella cheese, tomato, cold Pachino sauce and basil oil*  
17

**BACCALA MANTECATO**

Con polenta bianca e crumble di olive nere  
*Cod brandade served on white polenta and black olive crumble*  
16

**TARTARA EMPORIO ARMANI**

Di manzo tartufata, scaglie di Parmigiano e sfoglie di pane  
*Tartare of truffled beef, Parmesan flakes and flat bread*  
16

**SPAGHETTI DI GRANO DURO**

Con pomodorini pachino e basilico  
*Durum wheat spaghetti with pachino tomatoes and basil*  
12

**RISOTTO ARMANI MILANO**

Con pistilli di Zafferano mantecato al Parmigiano 24 mesi  
*Creamy risotto with Saffron threads and 24 months aged Parmesan cheese*  
16

**POLLO**

Alla griglia con patate rosolate alla salvia e fondo di carne  
*Grilled chicken with sautéed potato and sage and gravy sauce*  
18

**SPECIALI AL TARTUFO BIANCO**  
*Specials to white truffle*

**UOVO FRITTO**

Con fonduta al Parmigiano, asparagi e tartufo bianco  
*Fried egg with Parmesan cheese cream, asparagus  
and white truffle*  
35

**TAGLIOLINI**

Al tartufo bianco  
*Tagliolini pasta with white truffle*  
35

or

**SCALOPPINA**

Con spuma di patate, germogli e tartufo bianco  
*Thin sliced Veal with potatoes foam, shoots and white truffle*  
45

**CREMOSO AL CIOCCOLATO**

Con gelato fior di latte e tartufo bianco  
*Creamy chocolate with milk ice cream and white truffle*  
20

**3 Portate 90 / 3 Courses 90**

Incluso un calice di vino, acqua, caffè e coperto  
*Including one wine by the glass, water, coffee and covered*

**PANINI**  
*Sandwiches*

**SANDWICH DI SALMONE**

Salmone affumicato con insalata di songino e  
Guacamole alla maionese  
*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*  
16

**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

**INSALATE**

*Salads*

**INSALATA DI CESARE EMPORIO ARMANI**

Insalata Iceberg con Caesar dressing,  
Pollo marinato al limone, scaglie di grana e crostini  
*Iceberg lettuce with Caesar dressing,  
Lemon marinated chicken, grana Padano flakes and croutons*  
12/7

**INSALATA MISTA**

Misticanza con pomodori, carote, sedano e finocchio  
*Mixed salad with mesclun lettuce, tomatoes, carrots,  
Celery and fenel*  
8/4

**INSALATA GENOVESE**

Lattuga, fagiolini, tonno, uova di quaglia, patate,  
olivelle, acciughe, pomodorini e capperi  
*Genovese salad with lettuce, french beans, tuna, quail eggs,  
Potatoes, olives, anchovies, cherry tomatoes and capers*  
12/7

## DEGUSTAZIONE VINI AL BICCHIERE

*Wines by the glass*

### DOLCI

*Desserts*

#### IL TIRAMISU' CAFFE' ARMANI

Alla Kahlua con gelato al tiramisù

*The Armani caffè tiramisù with Kahlua and tiramisù ice cream*

10

#### SFOGLIATINA DI MELE

Con gelato alla vaniglia

*Apple puff pastry tart with vanilla ice cream*

10

#### SAVARIN AL CACAO E ARANCIA

Con Grand Marnier, ganache fondente e salsa alla vaniglia

*Savarin with cacao and orange, Grand Marnier,*

*dark chocolate ganache and vanilla sauce*

10

#### TORTINO AL CIOCCOLATO

Al cuore morbido con gelato al pistacchio

*Chocolate fondant served with pistachio ice cream*

*(Serving time 10 minutes)*

10

#### PANNA COTTA\* AL CAFFE

Con salsa al caffè e gelato alla vaniglia

*Panna cotta\* with vanilla ice cream and coffee sauce*

10

#### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

*Ice-cream and sorbets selection*

9

#### SELEZIONE DI FRUTTA

*Fruit selection*

12

#### SELEZIONE DI CIOCCOLATINI ARMANI

*Assorted Armani chocolates*

10

### CHAMPAGNE E SPUMANTE

*Sparkling wines*

BRUT IMPERIALE, MOET & CHANDON

15/94

FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE, CA DEL BOSCO

11/53

PROSECCO BELSTAR, BISOL

9/27

### VINI BIANCHI

*White wines*

CURTEFRANCA BIANCO DOC, CA DEL BOSCO

11/33

VENEZIA GIULIA IGT VINNAE, JERMANN

10/33

LANGHE ARNEIS DOC BLANGE, CERETTO

9/27

### VINI ROSSI

*Red wines*

MORELLINO DI SCANSANO, COL DI BACCHE

9/25

SASSOALORO, BIONDI SANTI

11/37

CURTEFRANCA ROSSO DOC, CA DEL BOSCO

10/30

SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA, FIRRIATO

9/25

### VINI DA DESSERT

*Dessert wines*

PASSITO DI PANTELLERIA OASI, VINISOLA

5/26

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE, DONNA FUGATA

7/32