

**ACQUA ARMANI**  
*Armani mineral water*

ACQUA ARMANI NATURALE E GASSATA 0,75 L  
*"Armani" mineral still and sparkling water 0,75 L*  
5

ACQUA ARMANI NATURALE E GASSATA 0,33 L  
*"Armani" mineral still and sparkling water 0,33 L*  
3

**CENTRIFUGA**  
*Freshly squeezed juices*

CENTRIFUGA DI MELA VERDE, CAROTA E ZENZERO  
*Fresh squeezed green apple, carrot and fresh ginger*  
6

CENTRIFUGATO DI BARBABIETOLA ROSSA, ARANCE E ZENZERO  
*Fresh squeezed beetroot, orange and fresh ginger*  
6

CENTRIFUGATO DI FRAGOLA, ANANAS E FOGLIE DI MENTA  
*Fresh squeezed strawberries and pineapple juice with mint leaves*  
6

**CAFFETTERIA**  
*Coffee*

ESPRESSO  
*Espresso*  
3,2

ESPRESSO DECAFFEINATO  
*Decaffeinated espresso*  
3,5

CAFFE' D'ORZO  
*Barley coffee*  
3,5

CAFFE' AMERICANO  
*American coffee*  
3,5

**Coperto 3,00 / Cover charge 3,00**

I prezzi esposti sono comprensivi di IVA / *The prices are inclusive of taxes*

\*A seconda della reperibilità il prodotto potrebbe essere surgelato / *\*Product may be frozen depending on seasonal availability*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

EMPORIO  ARMANI  
**CAFFÈ**

**MENU' RISTORANTE**  
**RESTAURANT MENU**

LUNEDI' - VENERDI' 08.00-21.00  
SABATO - DOMENICA 09.00-21.00  
*Monday / Friday from 8.00 am to 9.00 pm*  
*Saturday and Sunday from 9.00 am to 9.00 pm*

**Via Croce Rossa 2, Milano**  
Tel: +39 02 6231 8680

[www.armani.com](http://www.armani.com)  
[www.armanirestaurants.com](http://www.armanirestaurants.com)



Emporio Armani Caffè Milano

**ANTIPASTI**  
*Starters*

BURRATA  
Con Sarde affumicate e puntarelle  
*Burrata cheese with smoked sardines and chicory sprout salad*  
18

MISTICANZA ARMANI  
Con spinacini, zucca, melanzane, zucchine, cipolla rossa, rape, carciofi, ravanelli e crema di topiniambur  
*With spinach salad, pumpkin, aubergines, zucchini, red onion, turnips, beets, artichokes, radishes, topinambur and parsnip cream*  
18

CAPELANTE  
Con variazione di patate e tartufo nero  
*Sea scallops with potato variation and black truffle*  
21

TARTARA DI PESCE  
Con tonno e salmone, condita con aglio nero ed aceto di riso  
*Fish tartare with fresh tuna and salmon, seasoned with black garlic and rice vinegar*  
16

**PASTA E ZUPPE**  
*Pasta and soup*

MINISTRONE AUTUNNALE  
Alla zucca con verdure di stagione e funghi saltati  
*Autumn minestrone with pumpkin, seasonal vegetables, and sautéed mushrooms*  
11

PAPPARDELLE AI PORCINI  
Con funghi Porcini saltati e scaglie di Parmigiano  
*Homemade Porcini pappardelle pasta, with sauteed Porcini mushrooms and Parmesan shavings*  
16

GNOCCHI  
Con fasolare e cozze  
*Potato gnocchi with razor clams and mussels*  
16

TAGLIATELLE  
Alla Bolognese  
*Tagliatelle pasta with beef Bolognese sauce*  
16

**SECONDI PIATTI**  
*Main course*

TOMINO  
Con verdure alla griglia e funghi  
*Grilled vegetables, grilled Tomino cheese and mushrooms*  
16

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA  
Con crema di patate e verdure di stagione  
*Sea bass with creamed potatoes and vegetable season*  
22

TONNO  
Con crema di pastinaca, rapini e patate  
*Seared fresh tuna, with parsnip cream, turnip and potatoes*  
19

COSTOLETTA DI VITELLO  
Alla Milanese con rucola e pomodorini  
*Veal chop Milanese-style with arugula and cherry tomatoes*  
24

TAGLIATA DI MANZO  
Alla griglia con asparagi e purè di patate  
*Beef tenderloin 'tagliata' style with asparagus and mashed potatoes*  
22

**CONTORNI**  
*Side dishes*

PATATE ROSOLATE CON ROSMARINO  
*Sautéed potatoes with rosemary*  
5

VERDURE ALLA GRIGLIA  
*Grilled vegetables*  
5

POMODORINI CONDITI CON OLIO E BASILICO  
*Tomato salad with olive oil and basil*  
5

POLENTA BIANCA CON FUNGHI  
*White polenta with mushrooms*  
5