

# EMPORIO ARMANI CAFFÈ

## MENU' RISTORANTE

### RESTAURANT MENU

#### ANTIPASTI *Starters*

##### BURRATA

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

##### MISTICANZA ARMANI

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

##### CAPESANTE

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

##### 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*

#### 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*

##### PAPPARDELLE AI PORCINI

Con funghi Porcini saltati e scaglie di Parmigiano  
*Homemade Porcini pappardelle pasta,  
with sautéed Porcini mushrooms and Parmesan shavings*

##### GNOCCHI

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

##### TAGLIATELLE

Alla Bolognese  
*Tagliatelle pasta with beef Bolognese sauce*

## SECONDI PIATTI

### *Main course*

#### TOMINO

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

#### FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA

Con crema di patate e verdure di stagione  
*Sea bass with creamed potatoes and vegetable season*

#### TONNO

Con crema di pastinaca, cipolla rossa al sale e sedano  
*Seared fresh tuna, with parsnip cream, red onion and celery*

#### COSTOLETTA DI VITELLO

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

#### TAGLIATA DI MANZO

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

## 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*

#### BACCALA MANTECATO

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

#### TARTARA EMPORIO ARMANI

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

#### SPAGHETTI DI GRANO DURO

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

#### RISOTTO ARMANI MILANO

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

#### POLLO

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

**PANINI**  
*Sandwiches*

**SANDWICH DI SALMONE**

Salmone affumicato con insalata di songino e  
Maionese di avocado  
*Smoked salmon sandwich served with songino salad and  
Avocado mayonnaise sauce*

**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*

**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*

**INSALATE**  
*Salads*

**INSALATA DI CESARE EMPORIO ARMANI**

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

**INSALATA MISTA**

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

**INSALATA GENOVESE**

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

**CONTORNI**  
*Side dishes*

**PATATE ROSOLATE CON ROSMARINO**

*Sautéed potatoes with rosemary*

**VERDURE ALLA GRIGLIA**

*Grilled vegetables*

**POMODORINI CONDITI CON OLIO E BASILICO**

*Tomato salad with olive oil and basil*

**POLENTA BIANCA CON FUNGHI**

*White polenta with mushrooms*

**DOLCI**  
*Desserts*

IL TIRAMISU' CAFFE' ARMANI  
Alla Kahlua con gelato al tiramisù  
*The Armani coffee tiramisù with Kahlua and tiramisù ice cream*

SFOGLIATINA DI MELE  
Con gelato alla vaniglia  
*Apple puff pastry tart with vanilla ice cream*

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*

TORTINO AL CIOCCOLATO  
Con cuore morbido e gelato al pistacchio  
*Chocolate fondant served with pistachio ice cream  
(Serving time 10 minutes)*

PANNA COTTA\* AL CAFFE  
Con salsa al caffè e gelato alla vaniglia  
*Panna cotta\* with vanilla ice cream and coffee sauce*

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI  
*Ice-cream and sorbets selection*

SELEZIONE DI FRUTTA  
*Fruit selection*

SELEZIONE DI CIOCCOLATINI ARMANI  
*Assorted Armani chocolates*