

EMPORIO  ARMANI
CAFFÈ

I CLASSICI
Signature Italian Dishes

CAPRESE

Mozzarella di Bufala con Pomodoro, Salsa Fredda di Pachino ed Olio al Basilico
Buffalo Mozzarella Cheese, Tomato, Cold Pachino Sauce and Basil Oil

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

TRANCIO DI BRANZINO

Con Spinaci Saltati e Olive Taggiasche
Sea Bass Fillet with Spinach and Taggiasca Olives

POLLO

Alla Griglia con Patate Rosolate alla Salvia e Fondo di Carne
Grilled Chicken with Sautéed Potato and Sage and Gravy Sauce

TAGLIATA DI MANZO

Alla Griglia con Asparagi e Purè di Patate
Beef Tenderloin 'Tagliata' Style with Asparagus and Mashed Potatoes

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

INSALATA MISTA

Misticanza con Pomodori, Carote, Sedano e Finocchio
Mixed Salad with Mesclun Lettuce, Tomatoes, Carrots, Celery and Fennel

PANZANELLA

Con Tris di Pomodorini, Cetriolo, Sedano, Cipolla di Tropea, Burrata e Crostini
Panzanella Salad with Mixed Tomatoes, Cucumber, Celery, Tropea Onions, Burrata and Croutons

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

PANINI
Sandwiches

SANDWICH DI SALMONE

Salmone Affumicato con Insalata di Songino e Guacamole alla Maionese
Smoked Salmon Sandwich Served with Lamb Lettuce and Guacamole Sauce with Mayonnaise

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

ANTIPASTI
Starters

BURRATA

Con Zucca, Funghi Marinati e Vin Cotto
Burrata Cheese Served with Pumpkin, preserved Mushrooms and Grape Must

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

CARPACCIO

Manzo Finissimo con Grana Padano, Songino e Pomodorini
Thinly Sliced Beef with Grana Padano Cheese, Songino Salad and Cherry Tomatoes

TARTARA EMPORIO ARMANI

Di Manzo Tartufata, Scaglie di Parmigiano e Sfoglie di Pane
Tartare of Truffled Beef, Parmesan Flakes and Flat Bread

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

RAVIOLI

Con Ricotta , Spinaci e Uovo di Quaglia con Crema di Zucchine e Porcini
Ravioli stuffed with Quail Egg, Ricotta and Spinach, with Zucchini Cream and Porcini Mushrooms

TAGLIATELLE

Alla Bolognese
Tagliatelle Pasta with Beef Bolognese Sauce

PAPPARDELLE AI PORCINI

Con Funghi Porcini saltati e Scaglie di Parmigiano
Homemade Porcini Pappardelle Pasta, with sauteed Porcini Mushrooms and Parmesan Shavings

SECONDI PIATTI
Main Courses

GNUDI

Con Uova Pochet, Asparagi e Bagnacauda
Ricotta and Spinach Dumplings, with Poached Egg and Bagnacauda Sauce

POLPO

Grigliato con Cime di Rapa e Coulis di Pomodoro Pachino Piccante
Grilled Octopus with Turnip Green and Spicy Cherry Tomato Coulis

GUANCINA DI VITELLO

Brasata con Polenta e Funghi Porcini
Braised Veal Cheek with Soft Polenta and Porcini Mushrooms

COSTOLETTA DI VITELLO

Alla Milanese con Rucola e Pomodorini
Veal Chop Milanese-style with Arugula and Cherry Tomatoes

DOLCI
Desserts

IL TIRAMISU' CAFFE ARMANI

Alla Kahlua con Gelato al Tiramisu'
The Armani Caffè Tiramisu' with Kahlua and Tiramisu' Ice Cream

SFOGLIATINA DI MELE

Con Gelato alla Vaniglia
Apple Puff Pastry Tart with Vanilla Ice Cream

CREMOSO E CROCCANTE AL CIOCCOLATO

Con Crema Chantilly al Cioccolato e Piccole Cialde
Crispy Feuillentine, Dark Chocolate Chantilly Cream and Tulip Biscuits

TORTINO AL CIOCCOLATO

Al Cuore Morbido con Gelato al Pistacchio
Chocolate Fondant served with Pistachio Ice Cream (*Serving time 10 minutes*)

PROFITTEROLES

Con Gelato alla Vaniglia, Salsa al Cioccolato e Crema di Latte
Patte Choux with Vanilla ice Cream, Chocolate Sauce and Milk Foam

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Ice-Cream and Sorbets Selection

SELEZIONE DI FRUTTA

Fruit Selection

SELEZIONE DI CIOCCOLATINI ARMANI

Assorted Armani Chocolates