

EMPORIO ARMANI
CAFFE

ANTIPASTI

Starters
Vorspeisen

CAPRESE

Di Bufala con Pomodoro, Salsa Fredda di Pachino e Olio al Basilico
Buffalo mozzarella cheese, tomato, cold Pachino and basil-olive-oil
Büffelmozzarella, Tomate, Kirschtomaten und Basilikum-Oliven-Öl

BURRATA

Con Caponatina, Songino e Mosto d'Uva
Burrata cheese with vegetable caponata, Songino salad and grape must
Burrata mit Gemüse, Feldsalat und Traubenmost

SALMONE AFFUMICATO

Accompagnato da Pan Brioche e Yogurt acido
Smoked salmon with Pan brioche and sour yoghurt
Geräucherter Lachs mit Pfannen-Brioche und saurem Joghurt

VITELLO TONNATO

Con Capperi in Fiore, Sedano, Agrumi e Germogli
Thin sliced veal, tuna sauce with capers, celery, citrus fruits
Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce mit Kapern, Sellerie, Zitrusfrüchten

CARPACCIO DI MANZO

Con insalatina di Sedano, Robiola, Carciofi e Tartufo
Beef carpaccio, celery, Robiola cheese, artichokes and truffles
Rindercarpaccio, Sellerie, Robiola, Artischocken und Trüffel

TARTARA DI MANZO

Con Songino, carciofi e crema al parmigiano
Beef tartare with Songino salad, artichokes and parmesan cheese cream
Rindertatar mir Feldsalat, Artischocken und Parmesan-Crème

INSALATA MISTA

Misticanza con Pomodori, Carote, Sedano e Finocchio
Mixed salad with tomato, carrots, celery and fennel
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Karotten, Sellerie und Fenchel

PANZANELLA

Con Tris di Pomodorini, Cetriolo, Sedano, Cipolla di Tropea, Crostini e Burrata crema
Panzanella salad with mixed tomatoes, cucumber, celery, Tropea onions, Burrata cheese cream
Panzanellasalat mit Kirschtomatenvariation, Gurke, Sellerie, Tropea-Zwiebel, Burratacrème

INSALATA GENOVESE

Lattuga, Fagiolini, Tonno, Uova, Patate, Olivelle, Acciughe, Pomodorini e Capperi
Genovese salad with green beans, tuna, eggs, potatoes, olives, anchovies,
cherry tomatoes and capers
*Salat "Genovese" mit grünen Bohnen, Thunfisch, Ei, Kartoffeln, Oliven, Sardellen,
Kirschtomaten und Kapern*

INSALATA DI CESARE EMPORIO ARMANI

Insalata Iceberg con Ceasar Dressing, Pollo Marinato al Limone, Scaglie di Parmigiano
Iceberg lettuce with Caesar dressing, lemon marinated corn-fed chicken, Parmesan flakes
*"Caesar Salat", Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, in Zitrone marinierte Maispourelade,
Parmesanflocken*

ZUPPE

Soups

Suppen

MINISTRONE EMPORIO ARMANI

Con Germogli, Baccelli, Asparagi, Fagiolini e Concasse di Pomodoro e Crostini di Altamura

Minestrone with seasonal vegetables, sprout and Altamura croutons

Minestrone mit saisonalem Gemüse, Sprossen und Altamura-Croûtons

CAPPUCCINO DI CROSTACEI

Con Crema al Mascarpone e Crostini all'Aglio

Langoustine cappuccino with Mascarpone cream and garlic croutons

Hummer-Cappuccino mit Mascarpone-Crème und Knoblauch-Croûtons

PRIMI PIATTI

First Course

Vorspeisen

PENNE DI GRANO DURO

Con Pomodorini Pachino e Basilico

Durum wheat Penne pasta with Pachino tomatoes and basil

Hartweizen Penne mit Eiertomaten und Basilikum

SPAGHETTI EMPORIO ARMANI

Con Pesto alla Pantasca e Concasse di Pomodoro con Scaglie di Parmigiano

Homemade Spaghetti pasta "Alla Pantasca" with cherry tomatoes and Parmesan cheese

Hausgemachte Spaghetti "Alla Pantasca" mit Kirschtomaten-Concasse und Parmesan

RAVIOLONI

Con Ricotta e Spinaci Freschi Saltati con Burro Fuso, Salvia e Parmigiano

Homemade Ravioli stuffed with Ricotta cheese and fresh sautéed spinach, sage and Parmesan cheese

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und frischem sautiertem Spinat, Salbei und Parmesan

TAGLIOLINI

Con Gamberi e Asparagi

Homemade Tagliolini pasta with prawns and asparagus

Hausgemachte Tagliolini mit Garnelen und Spargel

PACCHERI

Con Tonno Rosso, Pomodorini Pachino, Olivelle, Capperi e Peperoncino

Durum wheat Paccheri pasta with tuna, tomato, olives, capers and chilli

Hartweizen Paccheri mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Kapern und Chili

LINGUINE

Con Vongole e Bottarga di Muggine

Homemade Linguine pasta with clam shell and mullet roe

Hausgemachte Linguine mit Venusmuscheln und Meeräschen-Rogen

PAPPARDELLE

Di Porcini con e Crema di Parmigiano Tartufato

Homemade Pappardelle pasta with Porcini mushrooms and truffled Parmesan cream

Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen und getrüffelter Parmesan-Crème

TAGLIATELLE

Alla Bolognese

Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese sauce

Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognesesauce

RISOTTO ARMANI MILANO

Con Pistilli di Zafferano e Mantecato al Parmigiano 24 mesi

Creamy Risotto with saffron threads and 24 months old Parmesan cheese

Crémiges Risotto mit Safranfäden und 24 monatigem Parmesan

SECONDI PIATTI

Main Courses

Hauptspeisen

TRANCIO DI BRANZINO

Con Scarola ed Olive di Gaeta

Fillet of sea bass with sautéed escarole and Gaeta olives

Filet vom Wolfsbarsch mit sautierten Endivien und Gaeta-Oliven

SOGLIOLA

Alla Mugnaia con Pure d'Patate, Carciofi e Pack Choy

Sole Meuniere with potato mash, artichokes and Pack choy

Filet von der Seeszunge mit Kartoffelpüree, Artischocken und Pack Choy

FRITTO MISTO

All' Italiana con Calamari, Gamberi e Verdure Pastellate

Mixed fried prawns and calamari with tempura vegetables

Duett von Garnelen und Calamari mit Tempura-Gemüse

VERDURE DI STAGIONE

Alla Griglia con formaggio di capra

Grilled vegetables and grilled goat cheese

Gegrilltes Gemüse mit gegrilltem Ziegenkäse

POLLO

Alla Griglia con Patate rosolate alla Salvia e Fondo di Carne

Grilled Chicken with sage sautéed potatoes and gravy sauce

Gegrillte Maispoularde mit Salbei sautierten Kartoffeln und Jus

COSTOLETTA DI VITELLO

Alla Milanese con Rucola e Pomodorini

Veal chop "Milanese" style with rocket salad and cherry tomatoes

Kalbssteak "Mailänder Art" mit Rucola und Kirschtomaten

FILETTO DI MANZO

Alla Griglia con Verdure Grigliate e Fondo di Carne

Grilled fillet of beef with grilled vegetable and gravy sauce

Gegrilltes Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse und Jus

TAGLIATA DI MANZO

Alla Griglia con Asparagi e purè di patate

Beef Tagliata with asparagus and mashed potatoes

Gegrillte Rinder-Entrecôte-Streifen mit Spargel und Kartoffelpüree

CLUB SANDWICH

Pollo alla Griglia, Pomodoro, Insalata Iceberg, Bacon, Uovo Sodo, Maionese

Grilled Chicken with tomato, iceberg lettuce, bacon, hard boiled egg, mayonnaise

Gegrilltes Hühnchen mit Tomate, Eisbergsalat, Speck, Ei und Mayonnaise

BURGER CON PANE ARTIGIANALE

Insalata, Pomodoro, Cipolla, Cetriolo, Formaggio e Ketchup servito con Patate al Forno

Homemade bread, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber, cheese and ketchup,
served with roasted potatoes

*100% Rindfleisch, hausgemachte Brötchen, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Gurke,
Käse und Ketchup, dazu gebackene Kartoffeln*

DOLCI

Dessert

Desserts

IL TIRAMISÙ CAFFÈ ARMANI

Alla Kahlua con Gelato al Tiramisù

The Armani Caffè Tiramisù with Kahlua and Tiramisù ice cream

Armani Caffè Tiramisu mit Kahlua Likör und Tiramisu-Eis

PANNA COTTA

Alle Fragole e Lamponi, Piccole Meringhe Rosa e Sorbetto ai Frutti Rossi

Panna Cotta with strawberries and raspberries, little pink merengue and red fruit sorbet

Panna Cotta mit Erdbeeren und Himbeeren, Baiser und Waldfrucht-Sorbet

PROFITTEROLES

Ripieno di Gelato alla Vaniglia servito con Salsa al Cioccolato

Pate a' Choux with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce

Windbeutel gefüllt mit Vanille-Eis und Schokoladen-Sauce

TORTINO AL CIOCCOLATO

Al Cuore Morbido con Gelato al Pistacchio

Chocolate cake with a soft heart and pistachio ice cream

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Pistazien-Eis

MERINGATA

Con Salsa al Cioccolato

Merengue with chocolate sauce

Baiser mit Schokoladen-Sauce

CARPACCIO DI ANANAS

Con sorbetto al Mandarino

Thinly sliced pineapple with tangerine sorbet

Ananas-Carpaccio mit Manderinen-Sorbet

CROSTATINA

Con Crema e Sorbetto ai Frutti di Bosco

Mixed wild berries and cream tart with mixed berry sorbet

Gemischte Waldbeeren-Tarte mit Chantilly-Crème und Waldbeeren-Sorbet

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Selection of different ice creams and sorbets

Auswahl an verschiedenen Eis- und Sorbetsorten

SELEZIONE DI FRUTTA

Selection of fresh fruits

Auswahl an frischen Früchten

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Accompagnati con Miele di Castagno

Selection of Italian cheese accompanied with chestnut honey

Italienische Käseauswahl mit Kastanienhonig