

## IL NOSTRO BRUNCH *Our Brunch*

DOMENICA 11.00 - 15.00  
*Sunday from 11.00 am to 3.00 pm*

### BREAKFAST COMBO

Croissant | *Croissant*  
Pane tostato | *Toasted Bread*  
Marmellata | *Marmelade*  
Crema di nocciola | *Hazelnut cream*  
Burro salato | *Salty butter*

Espresso o Cappuccino | *Espresso or Cappuccino*  
Spremuta d'arancia | *Orange Juice*

*A scelta tra / One choice between*

Uova e Bacon | *Bacon and Eggs*  
French toast con marmellata di agurmi e rosmarino |  
*French toast with rosemary and citrus marmelade*

*Consigliato per 2 persone | Recommended for 2 people*

### EGG ROYALE

Bacon e Pecorino | *Bacon and Pecorino cheese*  
Salmon e Cream fresh | *Salmon and Cream fresh*  
Asparagi e tartufo nero | *Asparagus and black truffle*

### SUNDAY SANDWICH

Pane artigianale, crema di burrata, asparagi, pancetta affumicata, uovo e maionese alla senape  
*Homemade bread with Burrata cheese cream, asparagus, bacon, egg and mustard mayonnaise*

### FREE-FLOW CHAMPAGNE

Cuvée Leonie Brut, Canard Duchene

## SANDWICHES E INSALATE | *Sandwiches and Salad*

### SANDWICH DI SALMONE

Salmone affumicato con insalata di songino e maionese al guacamole  
*Smoked salmon sandwich served with songino salad and guacamole 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*

### INSALATA DI CESARE EMPORIO ARMANI

Con galletto marinato al limone e Parmigiano  
*Baby gem lettuce, lemon marinated chicken anchovies and Parmigiano cheese*

### 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*

### INSALATA CAVOUR

insalata verde, songino, agretti, fave, finocchio, arancia  
olive taggiasche  
*Green salad, songino, agretti, fava beans, fennel,  
orange and olives*

## I NOSTRI PIATTI *Main Course*

### BURRATA

Con parmigiana di melanzane  
e salsa di pomodoro pachino  
*Burrata cheese served with eggplant "parmigiana"  
and pachino tomato coulis*

### POLPO

Saltato su soffice di patate, fagiolini, pomodori canditi,  
olive taggiasche, capperi fritti e porro croccante  
*Sautéed octopus, green beans, candy tomatoes,  
olive, fried capers and crispy leek*

### TARTARA EMPORIO ARMANI

Con fonduta al Parmigiano, uovo di quaglia  
e tartufo nero  
*Tartare of truffled beef, Parmesan fondue  
and quail egg*

### TONNO

Scottato con la sua tartare, crema di zucchine,  
piselli e uova di quaglia  
*Fresh tuna two ways, seared and tartare with zucchini cream,  
peas and quail egg*

### COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Con patate al forno  
*Served with baked potatoes*

### FILETTO DI MANZO

Alla griglia con caponatina siciliana e galletta di patate  
*Beef fillet with vegetable caponata and hash brown potatoes*

### TORTELLINI

In brodo tradizionale  
*Traditional homemade Tortellini in broth*

### LINGUINE

Con calamari, vongole, salvia,  
limone e bottarga  
*Linguini with clams, squids, sage,  
lemon and mullet roe*

### RISOTTO ARMANI MILANO

Con pistilli di zafferano,  
mantecato al Parmigiano 24 mesi  
*Creamy risotto with saffron, threads  
and 24 months aged Parmesan cheese*

### PATATE AL FORNO

Baked potatoes

### VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

### ASPARAGI VERDI GLASSATI

Green asparagus

## DOLCI | Desserts

### IL TIRAMISU' CAFFÈ ARMANI

Alla Kahlua con gelato al Tiramisù  
*Armani Caffè Tiramisù with Kahlua and Tiramisù Ice Cream*

### PANNA COTTA

alla vaniglia, salsa di fragole e sorbetto ai frutti rossi  
*"Panna Cotta" with strawberries cream and red fruit sorbet*

### COMPOSIZIONE DI FRUTTA E PRIMIZIE

con salsa calda all'olio extravergine di oliva  
e sorbetto ai frutti di bosco  
*Fruit and vegetables salad with extravergin oil cream  
and berries sorbet*

### BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI

Con cioccolato bianco, al latte 35%  
e fondente 75%  
*Three chocolates bavarian with white,  
milk 35% and dark 75% chocolate*

### ZUPPA INGLESE

della tradizione con gelato di Alchermes  
*Traditional "Zuppa Inglese" with Alchermes ice-cream*

### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Ice cream and sorbets selection