

# EMPORIO ARMANI RISTORANTE

## ANTIPASTI *Starters*

### TARTARE VEGETARIANA

Con cous cous, avocado, melanzane, pomodori, olive e burrata  
*Vegetarian tartare with couscous, avocado, eggplant, tomatoes, olives and burrata*

### FIORE DI ZUCCA

Ripieno di ricotte, provola, alici con crema alla scapece  
*Zucchini flower stuffed with fresh ricotta, provola and anchovies, with escabece sauce*

### 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*

### VITELLO TONNATO

Con agrumi, germogli e fior di capperi  
*Veal carpaccio, tuna sauce, citrus fruits, sprouts and capers flowers*

### SELEZIONE DI SALUMI DELL'EMILIA ROMAGNA

Con Parmigiano Reggiano e Pecorino bolognese  
*Emilia Romagna cold cuts and cheese selection*

## PASTA *Pasta*

### LINGUINE

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

### PACCHERI

Con tonno fresco, pomodorini, olive e capperi di Pantelleria  
*With fresh tuna, tomatoes, olives and Capers*

### TRIANGOLINI

Di pasta verde ripieni di vitello, con zabaione di Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico  
*Homemade Triangolini pasta, with veal, Parmigiano cheese cream and balsamic vinegar*

### TORTELLINI

In brodo tradizionale  
*Traditional homemade tortellini in broth*

### RISOTTO AI CROSTACEI

Con crudo di gambero rosso, burrata e polvere di limone  
*Shellfish risotto with red prawn, burrata and lemon powder*

### RISOTTO ARMANI MILANO

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

## SECONDI PIATTI

### Main Course

#### ORATA

All'acqua pazza con crudità di finocchio e sedano  
*Sea bream fillet 'Acqua Pazza' style with crunchy fennel and celery cubes*

#### 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*

#### FRITTURA DI MARE

Con alici, calamari, gambero rosso, frigitelli e salsa tonnata  
*Fritto misto with calamari, red prawns, anchovies and green sweet peppers, with tuna sauce*

#### MELANZANA

Ripiena di parmigiana con pomodoro e basilico  
*Aubergine stuffed with its own parmigiana with tomato and basil*

#### 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*

## LE INSALATE

### Salads

#### CAPRESE

Mozzarella di bufala con pomodoro, salsa di pachino ed olio al basilico  
*Buffalo mozzarella cheese, tomato, cold pachino sauce and basil oil*

#### INSALATA CESARE ARMANI

Con galletto marinato al limone e Parmigiano  
*Baby gem lettuce, lemon marinated hen, 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*

## SANDWICHES

#### 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*

**I GUSTI DEL TERRITORIO**  
*Emilia Romagna tasting*

SELEZIONE DI SALUMI DELL'EMILIA ROMAGNA  
con Parmigiano Reggiano e Pecorino bolognese  
*Emilia Romagna salumi and cheese tasting*

TORTELLINI  
in brodo tradizionale  
*Traditional homemade Tortellini in broth*

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE  
con patate al forno  
*Served with baked potatoes*

ZUPPA INGLESE  
della tradizione con gelato di Alchermes  
*Traditional "Zuppa Inglese" with Alchermes ice-cream*  
*Emilia Romagna salumi and cheese tasting*

**DOLCI**  
*Dessert*

IL TIRAMISU' CAFFE ARMANI  
Alla Kahlua con Gelato al Tiramisù  
*The Armani Caffè Tiramisù with Kahlua and Tiramisù Ice Cream*

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

PARFAIT AL MELONE  
Meringa, salsa di melone bianco,  
melone fresco e gelato al cioccolato bianco e tè verde  
*Meringue, white melon sauce, melon and white chocolate and green tea ice cream*

CHEESECAKE GELATO  
Glassato ai fichi, con crumble di nocciola, salsa di pesche e amarene  
*Iced Cheesecake with fig top, hazelnut crumble, peach sauce and black cherries*

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 sorbets*

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI  
*Ice Cream and Sorbets Selection*

ZUPPA INGLESE  
Della tradizione con gelato di Alchermes  
*Traditional "Zuppa Inglese" with Alchermes ice-cream*

PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI  
E PECORINO BOLOGNESE  
Con confettura e miele  
*Parmesan and Pecorino cheese with fruit marmelade and honey*