

# EMPORIO ARMANI RISTORANTE

## ANTIPASTI *Starters*

### TARTARE VEGETARIANA ( L )

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

### PAPPA AL POMODORO

Gambero rosso di Mazara e salsa al basilico  
*"Pappa al pomodoro", Mazara red prawns and basil sauce*

### CALAMARETTI ( C )

Su spuma di patate, funghi freschi di stagione e tartufo nero  
*Baby squid, served on soft potatoes, seasonal fresh mushrooms and black truffle*

### POLPO

Saltato con patate, fagiolini, pomodori canditi ed olive taggiasche  
*Salted octopus, green beans, candy tomatoes and olives*

### MANZO AFFUMICATO

Fagiolini pecorino, menta e mayonese caramellata  
*Smoked beef, cheese and mint flavoured green beans and mayo*

## Il tartufo bianco

### TARTARA EMPORIO ARMANI

Con fonduta al Parmigiano e tartufo bianco  
*Beef tartare on Parmigiano fondue, and white truffle*

### BIGNÈ

Con tartufo bianco  
*Bignè with white truffle*

## PASTA *Pasta*

### TAGLIATELLE

Allo zafferano, funghi di stagione ed estratto di Porcini  
*Homemade saffron tagliatelle, mixed seasonal mushrooms and extract of porcini*

### CAVATELLI

Con astice, funghi porcini e pomodorini confit  
*Homemade "cavatelli" with lobster, porcini mushrooms and cherry tomatoes*

### SPAGHETTI

Pesto Pantasca e scampi  
*"Pantasca" spaghetti with shrimp tartare*

### 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*

### RISOTTO ARMANI MILANO ( C )

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

## Il tartufo bianco

### RISOTTO ( C )

Al Parmigiano con tartufo bianco  
*Parmesan cheese and white truffle Risotto*

### FETTUCINE

Con tartufo bianco  
*Homemade fettuccine pasta with white truffle*

# EMPORIO ARMANI RISTORANTE

## SECONDI PIATTI

### Main Course

#### TONNO ROSSO

Puttanesca con acciughe del cantabrico e olive  
*Puttanesca sauce, Cantabrico anchovies and black olives*

#### CALAMARO

Ripieno alla mediterranea con tris di pomodori e soffice di patate  
*Stuffed mediterranean style calamari with mixed tomatoes and creamy potatoes*

#### BRANZINO

Crocante con porro bruciato, balsamico e aglio nero  
*Deep fried sea bass, burnt leek, balsamic and black garlic sauce*

#### COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Con rucola e pomodorini confit  
*"Alla milanese" style veal cutlet with rock salad and cherry tomatoes*

#### FILETTO DI MANZO ( C - L )

Con funghi freschi di stagione e galletta di patate  
*Beef fillet with seasonal fresh mushrooms and hash brown potatoes*

### Il tartufo bianco

#### UOVO ( C )

All'occhio di bue con tartufo bianco  
*Fried egg with white truffle*

#### COTOLETTA

Della tradizione al tartufo bianco  
*Traditional cotoletta with white truffle*

## CONTORNI

### Side Dishes

#### PATATE AL FORNO ( C - L )

*Baked potatoes*

#### VERDURE ALLA GRIGLIA ( C - L )

*Grilled vegetables*

#### GIARDINO D'AUTUNNO

Zucca al forno, topinambur e funghi misti  
*Baked pumpkin, topinambur and mushrooms*

#### SPINACI ( C )

Con olio extravergine d'oliva e Parmigiano Reggiano  
*Spinach with extra virgin olive oil and Parmesan cheese*

# EMPORIO ARMANI RISTORANTE

## INSALATE

### *Salads*

#### INSALATA CAVOUR

Salmone, insalata songino, carote, finocchio, arancia e olive taggiasche  
*Salmon, green salad, carrot, fennel, orange and olives*

#### INSALATA DI CESARE EMPORIO ARMANI

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

#### INSALATA GENOVESE (C - L)

Con 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 salami and cheese tasting*

#### TORTELLINI

In brodo tradizionale  
*Traditional homemade Tortellini in broth*

#### COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Con patate al forno  
*Served with baked potatoes*

#### COMPOSIZIONE DI FRUTTA E PRIMIZIE (C - L)

Con salsa calda all'olio Extravergine di oliva e sorbetto ai frutti di bosco  
*Fruit and vegetables salad, with Extra-virgin oil cream and berries sorbets*

EMPORIO  ARMANI  
RISTORANTE

**DOLCI**  
*Desserts*

TIRAMISU' ARMANI SIGNATURE  
con Gelato alla crema  
*The Armani Signature Tiramisù with Vanilla Ice Cream*

**Abbinamento/Pairing: Edmundo Dantes Reserva Cuba (Rhum)**

ECLAIRE  
Alla nocciola con sorbetto al limone  
*Hazelnut Eclair with lemon sorbet*

**Abbinamento/Pairing: Moscato d'Asti "Cascinetta" - Vietti**

LINGOTTO  
Al cioccolato con sorbetto al lampone  
*Chocolate "Lingotto" with lemon sorbet*

**Abbinamento/Pairing: Moscato Rosa - Franz Haas**

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ( C - L )  
*Ice Cream and Sorbets Selection*

COMPOSIZIONE DI FRUTTA E PRIMIZIE ( C - L )  
Con salsa calda all'olio Extravergine di oliva e sorbetto ai frutti di bosco  
*Fruit and vegetables salad, with Extra-virgin oil cream and berries sorbets*

**Abbinamento/Pairing: Moscato d'Asti naturale - Vietti**