

EMPORIO ARMANI RISTORANTE

ANTIPASTI *Starters*

BURRATA

Con giardinetto di verdure autunnale, zucca, funghi di stagione e aceto balsamico tradizionale di Modena
Burrata with mixed seasonal vegetables, pumpkin, mushrooms and traditional balsamic vinegar of Modena

CAPPESANTE

Ceci e friarielli
Scallops, chickpea and friarelli

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

RICCIOLA

Al crudo, maionese all'nduja e pak choi
Raw yellowtail, 'nduja mayonnaise, pak choi

GALANTINA

Di faraona con cremoso all'uovo e limone, insalattina di sedano, porcini e Parmigiano
Guineafool "Galantina" soft lemon, scetrited egg, celery, mushroom and Parmigiano salad

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

Emporio Armani Ristorante devolverà parte del ricavato di questo piatto alla
campagna charity **Ristoranti contro la fame**



PACCHERI

Con pesce spada, pinoli, pomodori secchi e crema di melanzane
Handmade "Paccheri" with swordfish, pine nuts, dried tomatoes on aubergine cream

TAGLIOLINO

Con ragù bianco di scorfano, cime di rapa e pane profumato
Homemade "Tagliolino" with red fish, turnip green and scented bread

TORTELLI

Con vitello alla genovese, fonduta di parmigiano e tartufo nero
Homemade Tortelli with veal genovese, parmigiano fondue and black truffle

RISO ARMANI MILANO - ARMANI SIGNATURE (C)

Con polvere e pistilli di zafferano, mantecato al Parmigiano 24 mesi
Creamy risotto with saffron powder and 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

"STEAK" VEGETARIANA

Di melanzane e ceci con funghi porcini e zucca
Eggplant and chickpea vegetarian steak, porcini mushrooms and pumpkin

BRANZINO

Crocante con scarola alla napoletana e maionese al limone
Deep fried sea bass, neapolitan scarola, lemon mayonnaise

ROMBO

"Alla mugnaia" con carciofi, coste, topinambur e crema di patate
"A la Meuniere" turbot with artichokes, celery, topinambur and creamy potatoes

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Con salsa di patate e rucola, pomodori confit e maionese al burro bruciato
"Milanese" style veal cutlet with rocket salad potatoes, cherry tomatoes and burnt butter mayonnaise

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

SCAROLA

Alla napoletana
Neapolitan scarola

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

serviti con chips croccanti | served with potato chips

BAGEL AL SALMONE

Salmone affumicato con insalata di songino e avocado
Smoked salmon sandwich served with songino salad and avocado

CLUB SANDWICH

Pollo alla griglia, pomodoro, insalata, bacon, uovo sodo e maionese
*Lemon marinated chicken with tomato, lettuce, bacon
hard boiled eggs and mayonnaise*

HAMBURGER VEGETARIANO

Melanzane e ceci, funghi, insalata, pomodori
Vegetarian hamburger of eggplant and chickpea, mushrooms, salads and tomatoes

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, gel di albicocca, nocciole sabbiate e sorbetto al limone
Hazelnut Eclair, apricot gel, sanded nuts and lemon sorbet

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

LINGOTTO

Al cioccolato, gel di lamponi, cremoso alla nocciola e sorbetto al lampone
Chocolate "Lingotto", raspberries gel, creamy hazelnut and raspberries 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