

EMPORIO  ARMANI  
RISTORANTE

BRUNCH

*B R U N C H*

Menu Brunch per due persone 100,00

**In condivisione**

*In sharing*

\*Polpo all'arrabbiata · crema di fagioli zolfini · 'nduja montata  
*\*"Arrabbiata" octopus · zolfini bean cream · 'nduja foam*

Polpette di manzo · ristretto di pomodoro al basilico · fonduta di pecorino  
*Beef meatballs · tomato · basil sauce pecorino fondue*

\*Salmone marinato · pan brioches · avocado · uovo poche · cream cheese  
*\*Marinated salmon · brioche bread · poached egg · cream cheesesauce*

Uova alla benedettina · bacon · spinaci salsa bernese · fagioli zolfini  
*Eggs benedictine · brioche bread · bacon · spinach bernaise sauce*

**A scelta tra**

*Choice between*

Risotto allo zafferano Emporio Armani  
*Emporio Armani saffron risotto*

Spaghetti al pomodoro del vulcano  
*Spaghetti with tomatoes from the volcano*

\*Gnocchi in bouillabaisse · frutti di mare  
*\*Bouillabaisse gnocchi · seafood*

\*Tonno scottato · spuma di sedano rapa · salsa di broccolo · rafano  
*\*Seared tuna · creamy celeriac · broccoli sauce · horseradish*

Pollo al mattone · soffice di patate · spinaci saltati  
*Grilled chicken · potato mousse · sautéed spinach*

Fungo in carrozza · taleggio · patate e il suo ristretto  
*Carriage mushroom · taleggio · potatoes and its sauce*

**Dessert**

*Dessert*

French toast · marmellata di arance · sciroppo d'acero  
*French toast · orange jam · maple syrup*

I N O S T R I C R U D I

*Crudité*

- 
- \*IL NOSTRO CRUDO DI PESCE 40,00  
2 scampi, 2 gamberi, 1 ostrica, 1 riccio di mare  
1 tartare di tonno, 2 cannolicchi  
*\*OUR CRUDITÉ SELECTION*  
*2 langoustines, 2 prawns, 1 oyster, 1 sea urchin*  
*1 tuna tartare, 2 razor clams*
- \*IL NOSTRO CRUDO DI PESCE ROYAL 80,00  
3 scampi, 5 gamberi rossi, 3 ostriche, 2 ricci di  
mare, 2 tartare di tonno, 4 cannolicchi  
*\*OUR ROYALE CRUDITÉ SELECTION*  
*3 langoustines, 5 red prawns, 3 oysters, 2 sea*  
*urchins, 2 tuna tartare, 4 razor clams*
- \*Gamberi viola · salsa cocktail · ceviche 25,00  
*\*Red prawn · cocktail sauce · ceviche*
- \*Scampi · salsa di arancia · peperoncino 25,00  
*\*Langoustine · orange sauce · chili pepper*
- \*Carpaccio di tonno · shoyu 25,00  
*\*Tuna carpaccio · shoyu*
- \*Carpaccio di salmone · salsa di soia · limone 25,00  
*\*Salmon carpaccio · soy sauce · lemon*
- \*Carpaccio di ricciola · caviale ·  
emulsione all'agresto 35,00  
*\*Yellowtail carpaccio · caviar · agresto emulsion*

*I N O S T R I C R U D I*  
*Crudit *

**Selezione di ostriche - 3pz**  
*Selection of oysters - 3 pcs*

**15,00**

**Ricci di mare - 6pz**  
*Sea urchins - 6 pcs*

**30,00**

**Caviale**  
*Caviar*

**10 gr**  
**30,00**

**30 gr**  
**80,00**

**50 gr**  
**130,00**

B R U N C H

Menu Brunch

*Polpo all'arrabbiata · crema di fagioli zolfini · 'nduja montata	26,00
* <i>Arrabbiata octopus · zolfini bean cream · 'nduja foam</i>	Piatto Solidale
	
Culatello di Zibello 24 mesi · pane carasau <i>Culatello di Zibello 24 months · carasau bread</i>	22,00
Salmone marinato · pan brioches · avocado uovo poche · cream cheese <i>Marinated salmon · brioche bread · poached egg · cream cheesesauce</i>	25,00
Polpette di manzo · ristretto di pomodoro al basilico · fonduta di pecorino <i>Beef meatballs · tomato · basil sauce pecorino fondue</i>	20,00
Carciofi e bottarga <i>Artichokes and bottarga</i>	24,00
Barbabietola e rapa · crema di mandorla · fondo bruno di funghi <i>Beetroot and turnip · almond cream · mushrooms brown stock</i>	20,00

*B R U N C H*

Menu Brunch

Risotto allo zafferano Emporio Armani 22,00  
*Emporio Armani saffron risotto*

Spaghetti al pomodoro del vulcano 22,00  
*Spaghetti with tomatoes from the volcano*

\*Gnocchi in bouillabaisse · frutti di mare 30,00  
*\*Bouillabaisse gnocchi · seafood*

Uova alla benedettina · pan brioche bacon · spinaci 15,00  
salsa bernese  
*Eggs benedictine · brioche bread · bacon · spinach  
bernaise sauce*

Omelette Bio · Funghi cardoncelli · 15,00  
Zucchine · Carote julienne  
*Omelette · cardoncelli mushrooms · zucchini · carrots*

Omelette Bio · Culaccia cotta · Fontina Valdostana · 15,00  
Zucchine · Carote julienne  
*Omelette · Culaccia · Gruyère cheese · zucchini  
carrots*

*B R U N C H*

Menu Brunch

\*Tonno scottato · spuma di sedano rapa ·  
salsa di broccolo · rafano

28,00

*\*Seared tuna · creamy celeriac · broccoli sauce ·  
horseradish*

Costoletta di vitello alla milanese

40,00

*Milanese breaded veal cutlet*

Controfiletto di black angus · zucca ·  
demi glace al miso di pistacchio

34,00

*Black angus sirloin · pumpkin ·  
pistachio demi glace miso*

Pollo al mattone · soffice di patate · spinaci saltati

25,00

*Grilled chicken · potato mousse · sautéed spinach*

Fungo in carrozza · taleggio · patate e il suo ristretto

20,00

*Carriage mushroom · taleggio · potatoes and its sauce*

S A N D W I C H E S

CLUB SANDWICH

26,00

Pane al pomodoro · petto di pollo arrosto · uova  
sode · polvere di bacon · crema di pomodoro  
insalata iceberg · maionese

*Tomato bread · roast chicken breast · boiled egg  
bacon · tomato cream · iceberg salad, mayonnaise*

SALMON SANDWICH

22,00

Pane integrale · \*salmone · tartare di avocado  
cream cheese

*Multigrain bread · \*salmon · avocado tartare  
cream cheese*



I N S A L A T E

*Salads*

INSALATA DI GRANCHIO REALE / *King crab salad* 35,00

\*Granchio Reale · cuore di lattuga · maionese al rafano · maionese alla paprika affumicata · tobiko

\**King crab salad · lettuce heart · tobiko horseradish smoked paprika mayonnaise*

CAESAR SALAD 24,00

Pollo grigliato · insalata spumiglia · crostini parmigiano · salsa Caesar

*Grilled chicken · lollo rosso salad · croutons Parmesan cheese · Caesar dressing*

INSALATA NIZZARDA / *Niçoise salad* 24,00

Lattuga · tonno · fagiolini · uova di quaglia pomodorini secchi · colatura di alici · sarde affumicate · capperi di salina · olive taggiasche

*Lettuce · tuna · green beans · quail eggs · sun-dried tomatoes · anchovy sauce · smoked sardines · Salina capers · taggiasca olives*

INSALATA MISTA / *Mixed Salad* 15,00

Radicchio · insalata lollo rossa e verde · insalata Castelfranco · Songino · fiori · mix di semi pomodori secchi · pastinaca

*Radicchio, red and green lollo salad, Castelfranco salad, Lamb's lettuce, flowers, mixed seeds sun-dried tomatoes · parsnips*

*D E S S E R T*

IL NOSTRO TIRAMISÙ ARMANI	10,00
Cremoso al mascarpone · cremoso al caffè · Kalhua <i>Tiramisù · mascarpone mousse · creamy coffee Kalhua</i>	
LA NOSTRA PANNACOTTA	10,00
Mousse alla vaniglia · gel di frutti rossi, ganache alla vaniglia <i>Our Pannacotta · vanilla mousse · red fruit gel · vanilla ganache</i>	
PASSIONE DI CIOCCOLATO	10,00
Mousse al cioccolato · cuore del frutto della passione <i>Chocolate passion · chocolate mousse soft heart passion fruit</i>	
MILLE FOGLIE DI RICOTTA E PERE	15,00
<i>Ricotta and pears "Millefoglie"</i>	
IL DOLCE DELL'ACERO, CARAMELLO E ARANCE	15,00
<i>Maple · caramel · oranges</i>	
CRUMBLE AL CAFFÈ, IL SUO CREMOSO E LIMONE	15,00
<i>Coffè crumble · creamy coffè · lemon</i>	
FRENCH TOAST, MARMELLATA DI ARANCE E SCRIROPPO D'ACERO	15,00
<i>French toast · orange jam · maple syrup</i>	

*A L L E R G E N I*

- 1 Cereali contenenti glutine**  
*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut*
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**  
*gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi*
- 3 Uova e prodotti a base di uova**  
*maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati*
- 4 Pesce e derivati**  
*inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali*
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**  
*arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina*
- 6 Soia e derivati**  
*latte, tofa, spaghetti, etc.*
- 7 Latte e prodotti a base di latte**  
*yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie*
- 8 Frutta a guscio**  
*mandorle, nocciole, noci, anacardi*
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano**  
*sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano*
- 10 Senape e prodotti a base di senape**  
*semi ai senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**  
*semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo*
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>**  
*conservate di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini**  
*farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**  
*ostrica, patella, tellina e vongola canestre/lo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.*

*A L L E R G E N I*

**I NOSTRI CRUDI / Crudit **

**2,4,6,14** \*Il nostro crudo di pesce

(2 scampi, 2 gamberi, 1 ostrica, 1 riccio di mare,  
1 tartare di tonno, 2 cannolicchi)

**2,4,6,14** \*Il nostro crudo di pesce royal

(3 scampi, 5 gamberi rossi, 3 ostriche, 2 ricci di mare 2  
tartare tonno, 4 cannolicchi)

**2,3,9** \*Gamberi viola, salsa cocktail, ceviche

**2,9** \*Scampi, salsa di arancia

**4** \*Carpaccio di tonno, shoyu

**3,4** \*Carpaccio di salmone, salsa di soia, limone

**4,12** Carpaccio di ricciola, caviale, emulsione all'agresto

**12,14** Selezione di Ostriche (3pz)

**14** Ricci di mare (6pz)

**1,3,4,7** Caviale

**BRUNCH**

**1,8,14** \*Polpo all'arrabbiata, crema di fagioli zolfini e  
'nduja montata

**1,5,6,8** Culatello di Zibello 24 mesi, pane carasau

**1,2,4,6,7,8** Salmone marinato, pan brioche,  
avocado ,uovo poche, cream cheese

**1,3,7,8** Polpette di manzo, ristretto di pomodoro al  
basilico e fonduta di pecorino

**4** Carciofi e bottarga

**8** Barbabietola e rapa, crema di mandorla e  
fondo bruno di funghi

**7,12** Risotto allo zafferano Emporio Armani

**3,7** Spaghetti al pomodoro del vulcano

**1,2,3,4,7,9,12,14** \*Gnocchi in bouillabaisse e frutti di mare

*A L L E R G E N I*

**BRUNCH**

**1,3,7,8,12** Uova alla benedettina, pan brioche, bacon, spinaci, salsa bernese

**3,7,8,12** Omelette Bio, zucchine, carote julienne

**3,7,8,12** Omelette Bio, funghi cardoncelli, zucchine, carote julienne

**3,7,8,12** Omelette Bio, culaccia cotta, fontina valdostana, zucchine, carote julienne

**4,7,9** \*Tonno scottato, spuma di sedano bianco, misticanze salsa di fave, rafano

**1,3,7** Costoletta di vitello alla milanese

**1,7,8,9,12** Controfiletto di black angus, zucca, demi glace al miso di pistacchio

**7,9,12** Pollo al mattone, soffice di patate, spinaci saltati

**1,3,6,7,12** Fungo in carrozza, taleggio, patate e il suo ristretto

**SANDWICHES**

**1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,12** Club Sandwich

**1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,12** Salmon Sandwich

**INSALATA / Salads**

**2,3** Insalata di Granchio Reale / *King crab salad*

\*Granchio Reale, cuore di lattuga, maionese al rafano, maionese alla paprika affumicata, tobiko

**1,2,3,4,7,10,14** Caesar Salad

Pollo grigliato, insalata spumiglia, crostini, parmigiano, salsa Caesar

**2,3,4,14** Insalata Nizzarda / *Niçoise salad*

Lattuga, tonno, fagiolini, uova di quaglia, pomodorini secchi, colatura di alici, sarde affumicate, capperi di salina, olive taggiasche

**5,6,8,11,12** Insalata Mista / *Mixed Salad*

Radicchio, insalata lollo rossa e verde, insalata Castelfranco, Songino, fiori, mix di semi, pomodori secchi, pastinaca

*A L L E R G E N I*

**DESSERT**

**1,3,7,8** Il nostro tiramisù Armani

**1,5,6,7,8** La nostra panna cotta

**1,3,5,6,7,8** Passione al cioccolato

**1,7** Mille foglie di ricotta e pere

**3,6,7,8** Il dolce dell'acero, caramello e arance

**6,8** Crumble al caffè, il suo cremoso e limone

**1,3,7,8** French toast, marmellata di arance e  
sciroppo d'acero

Coperto 5€/ Cover charge 5€

**\*Per allergie e/o intolleranze vi preghiamo di informare il vostro cameriere. A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato. Il pesce fresco viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità.**

*\*If you have any food allergies and/or intolerances please inform your waiter. Product may be frozen depending on seasonal availability. The fresh fish is subjected to abatement prophylaxis as per the ordinance of the Ministry of Health.*