

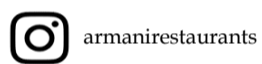
# EMPORIO ARMANI CAFFÈ

## MENU RISTORANTE

LUNEDI - SABATO  
Montag-Samstag  
Monday - Saturday

12:00 - 15:00

EMPORIO ARMANI CAFFÈ  
Theatinerstrasse 12, 80333 München, - Tel: +49 (0) 89 550 528 16  
armani.com



Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inkl. MwSt.  
All prices are in EURO and are inclusive of VAT

## MENU RISTORANTE

### PRANZO

*Mittagessen | Lunch*  
12.00 - 15.00

### ANTIPASTI

*Vorspeisen*  
Starter

#### TARTAR DI MANZO

Tartufo nero confit, cialda croccante, salsa all'uovo tartufata e polvere di olive  
*Rindertartar, schwarzer Trüffel, knusprige Tuille, getrüffelte Eiersauce und Olivenpulver (1-3-7-12)*  
Beef tartar, black truffel, crispy Tuille, truffled egg sauce and olive powder

20,00

#### SALMONE

Salmone scozzese cotto in acqua di cetriolo affumicato, salsa di friggirelli, spinaci d'acqua marinati  
*Schottischer Lachs konfiert in geräuchertem Gurkenwasser, süße italienische Paprikasauce, Wasserspinat (1-4-6)*  
Scottish salmon confit in smoked cucumber water, sweet Italian bell pepper sauce and water spinach

18,00

#### TARTELLETTA

Crostatina con crema di finocchi e mandorle, verdure croccanti e tartufo nero  
*Vegetarische Tarte, Mandel-Fenchelcreme, junges Gemüse und schwarzer Trüffel (1-3-7-8)*  
Vegetarian Tarte, almonds and fennel cream, baby vegetables and black truffel

15,00

## PASTA E RISOTTO

#### RISOTTO ARMANI MILANO\*

Riso Acquarello, crema di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e salsa allo zafferano  
*Acquarello Reis, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse Creme und Safransauce (7)*  
Acquarello rice, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse cream and saffron sauce  
\*Tempo di preparazione minimo 20 minuti | *Zubereitungszeit mind. 20 Minuten* | Preparation time min. 20 minutes

18,00

#### SPAGHETTI CARBONARA

Tuorli d'uovo, pecorino, tartufo nero, guanciale, pepe nero e pistacchi  
*Eigelb, Pecorino, schwarzer Trüffel, Guanciale, schwarzer Pfeffer und Pistazien (1-3)*  
Egg yolk, Pecorino cheese, black truffel, Guanciale, black pepper and pistachio

20,00

#### RAVIOLI

Ripieno di ragù di vitello alla genovese, parmigiano e tartufo nero  
*Gefüllt mit Kalbsragout "Genovese", Parmesan und schwarzer Trüffel (1-3-7-9)*  
Filled with veal ragout "Genovese", Parmesan cheese and black truffel

22,00

#### TAGLIATELLE

Con misto funghi di stagione, brodo di porcini e polvere di prezzemolo  
*Gebratene saisonale Pilze, Steinpilzbrühe und Petersilien-Schnee (1)*  
With sauteed seasonal mushrooms, porcini broth and parsley powder

20,00

**SECONDI**  
*Hauptspeisen*  
Main Course

**BRANZINO CROCCANTE** 25,00  
Scarola napoletana, olive nere, pinoli, uvetta e maionese al limone  
Wolfsbarsch ausgebacken, Endivie neapolitanisch, schwarze Olive, Pinienkerne, Rosinen und Zitronen-Mayonnaise (1-3-4-6-8-9)  
Lightly fried sea bass, Neapolitan escarole, black olives, pine nuts, raisins and lemon-mayonnaise

**VITELLO ALLA MILANESE** 28,00  
Sella di vitello alla milanese, patate alla rucola, pomodorini semiseccchi e maionese al burro bruciato  
Kalbsrücken Milanese, Rucola-Kartoffel, halbgetrocknete Tomaten und Mayonnaise aus gebräunter Butter (1-3-7-10)  
Veal Milanese, aragula potatoes, semi-dried tomatoes and brown butter mayonnaise

**CONTORNI**  
*Beilagen | Side dishes*

**MELANZANE A FUNGHETTO** 3,50  
*Aubergine Milanese mit Kirschtomaten (7)*  
Sauteed Milanese eggplant with cherry tomatoes

**PATATE ARROSTO** 3,50  
Rosmarin-Kartoffeln  
Roasted potatoes with rosemary

**GIARDINIERA DI VERDURE** 3,50  
Hausgemachtes gepickeltes Gemüse  
Homemade pickles

**SCAROLA NAPOLETANA** 3,50  
Endivie neapolitanischer Art, Pinienkerne, schwarze Oliven (8)  
Neapolitan escarole, pine nuts, black olives

**DOLCI***Dessert*

<b>SELEZIONE DI FRUTTI ROSSI</b> <i>Auswahl an gemischten roten Beeren</i> Mixed red berries	10,00
<b>COMPOSIZIONE DI FRUTTA ESOTICA</b> <i>Auswahl an tropischen Früchten</i> Selection of exotic fruits	16,00
<b>TIRAMISÙ</b> Chicco di caffè, con crema al mascarpone <i>Kaffeebohnen Tiramisù mit Mascarpone-Crème (1-3-7)</i> Coffee bean Tiramisù with Mascarpone cream	12,00
<b>SFERA AL LIMONE</b> Con interno all'arancia, sablé al cacao, menta e basilico <i>Zitronen-Sphäre mit Orangenkern, Schokoladensablé, Minze und Basilikum (1-3-7)</i> Lemon globe with orange centre, chocolate sablé, mint and basil	12,00
<b>PROFITEROLES</b> Al caramello salato e mascarpone <i>Profitterol gefüllt mit Mascarpone-Crème und gesalzenes Karamell (1-3-7)</i> Profiteroles with Mascarpone cream filling and salted caramel topping	12,00

- 1) Cereals containing gluten ( 1a) wheat, 1b) rye, 1c) barley, 1d) oats, 1e) spelt, 1f) kamut or their hybridised strains) and products thereof  
Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Crustaceans of products thereof  
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3) Eggs and products thereof  
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4) Fish and products thereof  
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5) Peanuts and products thereof  
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6) Soybeans and products thereof  
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7) Milk and products thereof (including lactose)  
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8a) Nuts i. e. Almond (*Amygdalus communis* L.), 8b)Hazelnut (*Corylus avellana*), 8c)Walnut (*Juglans regia*), 8d) Cashew (*Anacardium occidentale*), 8e)Pecan nut (*Carya illinoensis* - Wangenh. - K. Koch), 8f) Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), 8g)Pistachio nut (*Pistacia vera*),8h) Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof  
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* - Wangenh. - K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9) Celery and products thereof  
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10) Mustard and products thereof  
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11) Sesame seeds and products thereof  
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub>  
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- 13) Lupin and products thereof  
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14) Molluscs and products thereof  
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

**CAFFETERIA***Kaffeespezialitäten/Hot drinks selection*

<b>CAFFÈ</b> <i>Espresso</i>	3,00	<b>CAPPUCCINO (3)</b> <i>Cappuccino</i>	4,00
<b>AMERICANO</b> <i>Kaffee Crema</i> American coffee	4,00	<b>LATTE MACCHIATO (3)</b> <i>Heiße Milch, Espresso</i> Hot milk glass and espresso shot	4,00
<b>CAFFÈ DOPPIO</b> <i>Doppelter Espresso</i> Double espresso	4,00	<b>CIOCCOLATA CALDA (3)</b> <i>Heiße Schokolade</i> Hot chocolate	4,00

**ACQUA MINERALE***Mineralwasser/Mineral waters*

<b>ACQUA ARMANI - NATURALE 75cl</b> <i>Armani Wasser still 75cl</i> Still Armani water 75cl	7,00	<b>ACQUA ARMANI - FRIZZANTE 75cl</b> <i>Armani Wasser medium 75cl</i> Sparkling Armani water 75cl	7,00
<b>ACQUA ARMANI - NATURALE 33cl</b> <i>Armani Wasser still 33cl</i> Still Armani water 33cl	4,00	<b>ACQUA ARMANI - FRIZZANTE 33cl</b> <i>Armani Wasser medium 33cl</i> Sparkling Armani water 33cl	4,00

**SPREMUTE E CENTRIFUGHE***Frisch gepresste Säfte/Fresh squeezed juices*

<b>CAROTA, ARANCIA, ZENZERO</b> <i>Karotte, Orange, Ingwer 20cl</i> Carrot, orange, ginger	6,00	<b>MORA, LAMPONE, ARANCIA</b> <i>Brombeere, Himbeere, Orange 20cl</i> Blackberry, raspberry, orange	6,00
<b>MANGO, MENTA, ARANCIA</b> <i>Mango, Minze, Orange 20cl</i> Mango, mint, orange	6,00		

**SUCCHI DI FRUTTA***Fruchtsäfte/Fruit juices*

<b>ARANCIA</b> <i>Wolfra Orange 20cl</i> Orange	3,50	<b>RIBES</b> <i>Wolfra Johannisbeere 20cl</i> Blackcurrant	3,50
<b>MELA</b> <i>Wolfra Apfel trüb 20cl</i> Apple	3,50	<b>FRUTTO DELLA PASSIONE</b> <i>Wolfra Maracuja</i> Passionfruit	3,50
<b>RABARBARO</b> <i>Wolfra Rhabarber 20cl</i> Rhubarb	3,50		

**SOFT DRINKS**

COCA COLA / ZERO 20cl	3,50	THOMAS HENRY BITTER LEMON 20cl	4,50
FANTA ORANGE 20cl	3,50	THOMAS HENRY SODA WATER 20cl	4,50
PAULANER SPEZI 33cl	4,00	THOMAS HENRY GINGER ALE 20cl	4,50
PACHMAYR PALI ZITRONE 50cl	3,00	THOMAS HENRY TONIC WATER 20cl	4,50
BALIS BASILIKUM INGWER 25cl	4,50	THOMAS HENRY SPICY GINGER 20cl	4,50
BALIS TIKI ANANAS MINZE 25cl	4,50	THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT 20cl	4,50

**SPUMANTI E CHAMPAGNE (5)**  
*Schaumwein / Sparkling wines*

	10cl	75cl
CA'DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	13,00	85,00
DRUSIAN	9,00	49,00
RUINART -R- BRUT	14,50	120,00
RUINART ROSÉ	16,00	130,00

**VINI BIANCHI (5)**  
*Weißwein / White wines*

	20cl	75cl
ALOIS LAGEDER CHARDONNAY D.O.C.	12,00	39,00
AZIENDA AGRARIA FIDORA PINOT GRIGIO "WILD NATURE"	9,50	32,00
REICHSRAT VON BUHL RIESLING	13,50	42,00
OTT AM BERG GRÜNER VELTLINER	13,00	44,00

**VINI ROSATI (5)**  
*Rosé / Rosé wine*

	20cl	75cl
BARON LONGO SANDSTEIN MERLOT	12,50	39,00

**VINI ROSSI (5)**  
*Rotwein / Red wines*

	20cl	75cl
ALOIS LAGEDER MERLOT D.O.P.	15,00	44,00
LI VELI PRIMITIVO " CONTRADE"	12,50	40,00
SALWEY SPÄTBURGUNDER	12,00	40,00

**BIRRE**  
*Bier aus der Flasche / Beer from the bottle*

	33cl
TEGERNSEER HELL	4,00
TEGERNSEER PILS	4,00
WEIHENSTEPHANER WEISSBIER	4,00
WEIHENSTEPHANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	4,00
LAMMSBRÄU BIO HELLES ALKOHOLFREI*	5,00

\*Glutenfrei / Gluten free

**APERTIVI E LONG DRINKS (5)**  
*Aperitifs and long drinks*

<b>EMPORIO SPRITZ (7)</b> <i>Aperol, grapefruit, lemonade</i>	12,00	<b>GIN TONIC</b> <i>Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic Water</i>	10,00
<b>CAMPARI SPRITZ (7)</b> <i>Campari, prosecco, soda water</i>	12,00	<b>MUNICH MULE</b> <i>The Duke Gin, ginger beer, cucumber, lime</i>	10,00
<b>BASILICO SPRITZ</b> <i>Balis, prosecco, lime</i>	12,00	<b>AMERICANO (7)</b> <i>Red Vermouth, Campari, soda water</i>	10,00
<b>APEROL SPIRITZ (7)</b> <i>Aperol, prosecco, soda water</i>	12,00	<b>NEGRONI (5-7)</b> <i>Campari, Antica Formula, Bombay Sapphire</i>	10,00
<b>MIMOSA (7)</b> <i>Fresh orange juice, prosecco</i>	12,00	<b>GIN BASIL MULE</b> <i>Bombay Sapphire, Balis, lime</i>	10,00
<b>TIKI HIGHBALL</b> <i>Bacardi Reserva Ocho, Tiki lemonade</i>	10,00	<b>DRY MARTINI (5)</b> <i>Bombay Sapphire, Carpano dry</i>	10,00
<b>VODKA TONIC</b> <i>Ketel One, Thomas Henry Tonic Water</i>	10,00	<b>OLD FASHIONED</b> <i>Michter's Bourbon, sugar, Angostura bitters</i>	10,00

- 1) Crustaceans of products thereof  
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Fish and products thereof  
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3) Milk and products thereof (inkludinc lactose)  
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 4) Celery and products thereof  
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or  
10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub>  
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder  
10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- 6) Molluscs and products thereof  
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7) Contains coloring substance  
Enthält Farbstoff