

EMPORIO  ARMANI
RISTORANTE

LOUNGE E GIARDINO

S M A L L B I T E S

*Polpo all'arrabbiata · crema di fagioli zolfini · 40,00

'nduja montata

Arrabbiata octopus · zolfini bean cream ·

'nduja foam

I nostri mezzi paccheri allo scarpariello ·

burrata gocciolante

Mezzi paccheri allo scarpariello,

dripping burrata cheese

Barbabietola e rapa · crema di mandorla · 40,00

fondo bruno di funghi

Beetroot and turnip · almond cream ·

mushrooms brown stock

Risotto allo zafferano Emporio Armani

Emporio Armani saffron risotto

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, carpaccio di salmone
- *OUR CRUDITÉ SELECTION
*2 langoustines, 2 prawns, 1 oyster,
1 sea urchin 1 tuna tartare, salmon carpaccio*
- *IL NOSTRO CRUDO DI PESCE ROYAL 80,00
3 scampi, 5 gamberi rossi, 3 ostriche, 2 ricci di
mare, 2 tartare di tonno, carpaccio di salmone
- *OUR ROYALE CRUDITÉ SELECTION
*3 langoustines, 5 red prawns, 3 oysters,
2 sea urchins, 2 tuna tartare, salmon carpaccio*
- *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

Crudité

Selezione di ostriche - 3pz

Selection of oysters - 3 pcs

15,00

Ricci di mare - 6pz

Sea urchins - 6 pcs

30,00

Caviale

Caviar

Traditional

Siberian Classic

Siberian Beluga

10 gr

20,00

15 gr

50,00

50 gr

210,00

A N T I P A S T I

Starters

- *Polpo all'arrabbiata · crema di fagioli zolfini ·
'nduja montata 26,00
Piatto Solidale
- *Arrabbiata octopus · zolfini bean cream ·
'nduja foam 
- Carpaccio di bisonte · misticanza · salsa veneziana 26,00
Bison carpaccio · mixed salad · Venetian sauce
- *Aragosta scottata · alghe · salsa americana 40,00
Seared lobster · seaweed · American sauce
- Barbabietola e rapa · crema di mandorla ·
fondo bruno di funghi 20,00
*Beetroot and turnip · almond cream ·
mushrooms brown stock*
- Polpette di manzo · ristretto di pomodoro 20,00
al basilico · fonduta di pecorino
*Beef meatballs · tomato · basil sauce
pecorino fondue*
- Carciofi e bottarga 24,00
Artichokes and bottarga
- Puntarelle · alici del mar Cantabrico ·
peperoncino 22,00
*Puntarelle · anchovies from the Cantabrian
Sea · chilli pepper*

P R I M I P I A T T I

First courses

*Tagliolini integrali · aragosta · fondente di finocchio 34,00

**Wholemeal tagliolini · lobster · fennel fondant*

*Gnocchi in bouillabaisse · frutti di mare 30,00

**Bouillabaisse gnocchi · seafood*

Risotto allo zafferano Emporio Armani 22,00

Emporio Armani saffron risotto

Linguine · colatura di alici · pistacchio di Bronte 32,00

Linguine · anchovies sauce · Bronte pistachio

Tortelli ai tre arrosti · spuma di cipolle · 28,00

tartufo nero

Tortelli stuffed with three roasts · onion foam ·

black truffle

I nostri mezzi paccheri allo scarpariello · 25,00

burrata gocciolante

Mezzi paccheri allo scarpariello ·

dripping burrata cheese

S E C O N D I P I A T T I

Main courses

- *Tonno scottato · cremoso di sedano rapa · 28,00
salsa di broccolo · rafano
**Seared tuna · creamy celeriac · broccoli sauce ·
horseradish*
- *Ombrina · cremoso di carota · 30,00
bietola in olio e limone
**Croaker · creamy carrot · chard in oil and lemon*
- Pesce intero secondo il mercato 9,00 /etto
Whole fish according to the market
- Pluma iberica alla napoletana · 32,00
cime di rapa · fonduta di provola affumicata
*Neapolitan-style Iberian pluma · turnip greens ·
smoked provola fondue*
- Costoletta di vitello alla milanese 40,00
Milanese breaded veal cutlet
- Pollo al mattone · soffice di patate · spinaci saltati 25,00
Grilled chicken · potato mousse · sautéed spinach
- Controfiletto di black angus · zucca · 34,00
demi glace al miso di pistacchio
Black angus sirloin · pumpkin · pistachio demi glace miso
- 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

Disponibile solo a pranzo - Available for lunch only

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

Disponibile solo a pranzo - Available for lunch only

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
*Tiramisù · mascarpone mousse · reamy coffee
Kalhua*

LA NOSTRA PANNACOTTA 10,00

Mousse alla vaniglia · gel di frutti rossi,
ganache alla vaniglia
*Our Pannacotta · vanilla mousse ·
red fruit gel · vanilla ganache*

PASSIONE DI CIOCCOLATO 10,00

Mousse al cioccolato · cuore del frutto
della passione
*Chocolate passion · chocolate mousse
soft heart passion fruit*

MILLE FOGLIE DI RICOTTA E PERE 15,00

Ricotta and pears "Millefoglie"

IL DOLCE DELL'ACERO, CARMELLO E ARANCE 15,00

Maple · caramel · oranges

CRUMBLE AL CAFFÈ, IL SUO CREMOSO E LIMONE 15,00

Coffee crumble · creamy coffee · lemon

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, 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 SO₂**
conserve 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

ANTIPASTI / Starters

1,8,14 *Polpo all'arrabbiata, crema di fagioli zolfini,

'nduja montata

1,7,12 Carpaccio bisonte, misticanza, salsa veneziana

1,2,4,9,12 *Aragosta scottato, alghe, salsa americana

8 Barbabietola e rapa, crema di mandorla,

fondo bruno di funghi

1,3,7,8 Polpette di manzo, ristretto di pomodoro al basilico,

fonduta di pecorino

4 Carciofi e bottarga

4 Puntarelle, alici del mar Cantabrico, peperoncino

A L L E R G E N I

PRIMI PIATTI / First courses

1,2,5,7,9,12 *Tagliolini integrali, aragosta, fondente di finocchio

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

7,12 Risotto allo zafferano Emporio Armani

1,4,8,14 Linguine, colatura di alici, pistacchio di Bronte

1,7,9,12 Tortelli ai tre arrosti · spuma di cipolle · tartufo nero

1,7 I nostri Mezzi Paccheri allo scarpariello, burrata gocciolante

SECONDI PIATTI / Main courses

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

4,7 *Ombrina, cremoso di carota, bietola in olio e limone

4 Pesce intero secondo il mercato

7 Pluma iberica alla napoletana, cime di rapa,
fonduta di provola affumicata

1,3,7 Costoletta di vitello alla milanese

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

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

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

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

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

Pane integrale, *salmone, tartare di avocado, cream cheese

A L L E R G E N I

INSALATE / Salads

2,3 Insalata di Granchio Reale / *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 / 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 / Radicchio, insalata lollo rossa e verde, insalata Castelfranco, songino, fiori, mix di semi, pomodori secchi, pastinaca

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

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.*