

*Prix TTC en euro-service 15% compris*

*La maison n'accepte pas les chèques*

# EMPORIO ARMANI CAFFÈ

#TousAntiCovidSignal,  
le cahier de rappel numérique

**Entrer. Scanner. Déguster.**

*Simple comme bonjour.*



Ce QR Code fonctionne avec l'application TousAntiCovid.  
Téléchargez #TousAntiCovid depuis votre mobile



## Il bar a spritz & aperitivi

### APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco de Valdobbiadene, Eau De Seltz) 15,00 €

### CONTRATTO SPRITZ

(Aperitif Contratto, Prosecco de Valdobbiadene, Eau De Seltz) 15,00 €

### AMALFI SPRITZ

(Limocello d'Amalfi, liquer de basilic,, Prosecco de Valdobbiadene, Eau De Seltz) 15,00 €

### CAMPARI SPRITZ

(Prosecco, Campari Bitter, Eau De Seltz,) 15,00 €

### SPRITZ BIANCO

(Prosecco, Saint Germain, Eau De Seltz, Citron Vert, Menthe Fraiche) 15,00 €

### CHINATO SPRITZ

(Barolo chinato, Prosecco de Valdobbiadene, Eau De Seltz) 15,00 €

### AMERICANO

(Vermouth Contratto, Campari Bitter, Eau De Seltz,) 15,00 €

### NEGRONI

(Gin Bombay, Vermouth Contratto, Campari Bitter, Eau De Seltz,) 15,00 €

### BELLINI

(Nectar de pêche blanche, Prosecco de Valdobbiadene) 15,00 €

### ROSSINI

(Nectar de fraise fraiche, Prosecco de Valdobbiadene) 15,00 €

## I cocktails analcolici

### SPRITZ ANALCOLICO

(Gassosa, Crodino) 12,00 €

### FLORIDA

(Jus d'Orange, Jus de Citron, Jus de Pamplemousse, Grenadine) 12,00 €

### BELLINI ANALCOLICO

(Gassosa, nectar de pêche blanche) 12,00 €

## Soft drink 33 cl.

Coca-Cola, Coca Zero, Schweppes tonic, Gassosa, Aranciata Rossa, Chinotto, Sanbitter, Crodino 7,00 €

### Jus de fruits bio zenat biovitamenez-vous



100 % naturels, riches en vitamines A, B, C, E, K  
Pomme, Légumes, Mangue-Passion, Pêche, Cassis 8,00 €

### I succhi freschi

Orange, Pamplemousse, Citron. 8,00 €

### Le acque

Acqua Armani plate ou pétillante, Chateldon	75 cl	10,00 €
Acqua Panna	75 cl	9,00 €
Sanpellegrino	75 cl	10,00 €
Acqua Armani plate ou pétillante	33 cl	6,00 €

### La caffetteria

Espresso Monoarabica du Bresil Illy, Decafeiné,	5,00 €
Cappuccino Illy, latte macchiato,	7,00 €
Moka illy	8,00 €
(Café Illy fait à la Moka Bialetti pour 3 tasses)	
Ciocolata calda servie avec chantilly	9,00 €

### Thes & tisane

Armani / Dolci, Chunlun & Damann

Grand Yunnan, Agrumes, Darjeeling, Oolong, thé vert jasmin	
Sencha au Jasmin, Earl Grey, Ceylan	7,00 €
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe Fraîche, Canarino	Dammann 7,00 €

### Le birre

Moretti 33 cl	8,00 €
Na' bio. Bière blonde biologique - vol alc 4.5% 33 cl	12,00 €

## PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromages : "Taleggio", "Gorgonzola", "Parmigiano Reggiano",  
Servis avec biscuits "amaretti" et confiture d'oranges.

Plate of cheese: "Taleggio", "Goat blue cheese", "Parmigiano Reggiano",  
Served with "amaretti" biscuits, oranges jam.

15,00 €

## Dolci

### TIRAMISU ARMANI CAFFE

Tiramisu crémeux au mascarpone et œufs bio, espresso Illy  
Tiramisu Armani style with organic eggs, Illy espresso.

12,00 €

### TARTELETTA ALLE MELE

Tartelette à la frangipane, pommes au caramel salé, glace vanille.  
Frangipane tart, salted caramel apples, vanilla ice cream.

12,00 €

### BABA NAPOLETANO

Baba napolitain au rhum, poires caramélisées, crème chantilly.  
Neapolitan rum baba, caramelized pears, whipped cream

12,00 €

### ZABAIONE & SBRISOLONA

Sabayon chaud au Marsala fine, biscuit "sbrisolona" au maïs et amandes.  
Hot sabayon with fine Marsala, "sbrisolona" biscuit with corn and almonds.

14,00 €

### CUORE NERO ( 12 minutes de préparation)

Gâteau moelleux au chocolat, coulis à la vanille, glace à la noisette du Piémont.  
Soft chocolate cake, vanilla sauce, Piedmont nut ice-cream.

15,00 €

### INSALATINA DI FRUTTA DI STAGIONE

Salade de fruits de saison et sorbet à la fraise.  
Seasonal fruit salad, strawberries sorbet.

12,00 €

### GELATI ESPRESSI ARMANI CAFFE

-Nos glaces et sorbets turbinés à la commande :

Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Noisette du Piémont, Café Illy, Pistache.

Sorbets : Fraise, Citron, chocolat, café Illy, fruit du moment.

-Our ice creams turbinated last minute:

Ice Cream: Vanilla, chocolate, Piedmont nut, Illy Coffee, pistachio.

Sorbets: Lemon, strawberries, chocolate, coffee fruit of the moment.

18,00 €

### CAFFE GOURMAND ILLY

Espresso thé ou cappuccino servi avec 3 petites pâtisseries de notre pâtissier Antonino.  
Espresso tea or cappuccino served with 3 small pastries from our pastry chef Antonino

12,00 €

## I vini al bicchiere

### LE BOLLICINE 12 cl

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	Campana Barone	2020	10,00 €
BLANC DE BLANCS MAXIMUM	Ferrari	S.A.	24,00 €
PREMIERE CUVEE	Bruno Paillard	S.A.	19,00 €
PREMIERE CUVEE ROSE	Bruno Paillard	S.A.	25,00 €
GRAND SIECLE	Laurent Perrier	S.A.	41,00 €

### I BIANCHI 15 cl

ISCHIA BIANCO DOC	Casa D'Ambra	2020	10,00 €
<i>Biancolella et Forestera. Vin blanc sec délicat aux notes d'amandes et fleurs blanches.</i>			
MANZONI BIANCO Marca Trevigiana IGT	Cecchetto	2018	9,00 €
<i>Incrocio Manzoni. Fin et délicat, fruité.</i>			
CATARRATTO ANTISA Sicilia DOC	Tasca D'Almerita	2017	12,00 €
<i>Catarratto. Vin aromatique avec de senteurs d'agrumes dont le pamplemousse.</i>			
PIO DI LEI Langhe DOC	Pio Cesare	2018	19,00 €
<i>Chardonnay. Epicé, crémeux, intense, persistant, senteurs de fruits doux et vanille</i>			

### I ROSATI 15 cl

ROSÈ Maremma Toscana DOC	Fertuna	2019	12,00 €
<i>Sangiovese. Rosé frais aux senteurs de fruits de bois et vanille.</i>			

### I ROSSI 15 cl

CARMENERE IGT Delle Venezie	Cecchetto	2019	9,00 €
<i>Carmenere. Léger, parfum herbacé et de poivre noir.</i>			
LAGREIN Alto Adige DOC	Terlan	2019	12,00 €
<i>Lagrein. Harmonieux en bouche, avec une texture délicate et des tanins raffinés.</i>			
LODAI Maremma Toscana IGT	Fertuna	2016	15,00 €
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Fruité, souple et intense. Consistance en bouche.</i>			
NEBBIOLO D'ALBA DOC	Roberto Bolla	2018	18,00 €
<i>Nebbiolo BIO. Senteurs de vanille et fruits rouges, en bouche il est équilibré et harmonique.</i>			

# La dieta mediterranea

“In armonia con la natura, le stagioni, il territorio, i tempi”

## Verdure & Latticini

**INSALATA DI PUNTARELLE ROMANE** 23,00 €

*Salade de "puntarelle romane" et artichauts, Parmigiano Reggiano.*  
"Roman puntarelle" and artichoke salad, Parmigiano Reggiano.

**BURRATA D'ANDRIA** 24,00 €

*Burrata crèmeuse d'Andria, pain à la tomate San Marzano, câpres de Salina, olives "Taggiasche"*  
Creamy Andria burrata, San Marzano tomato bread, Salina capers, "Taggiasche" olives

**VERDURE ALLA GRIGLIA** 23,00 €

*Assiette de légumes grillés à l'huile d'olive extra vierge "Coratina" des Pouilles.*  
Grilled vegetables in extra virgin olive oil "Coratina" from Puglia

**CARCIOFI ALLA GIUDIA** 24,00 €

*Artichauts frits à la romaine, menthe fraîche, copeaux de Pecorino Romano DOP.*  
Roman fried artichokes, fresh mint, Pecorino Romano DOP shavings.

## Carne & Pesce

**CULATELLO DI ZIBELLO** 26,00 €

*Jambon "Culatello di Zibello" réserve speciale Massimo Spigaroli, fruits confits à la moutarde.*  
"Culatello di Zibello" ham special reserve Massimo Spigaroli, candied fruits with mustard.

**VITELLO TONNATO** 25,00 €

*Fines lamelles de rôti de veau rosées servies froides, sauce au thon, câpres de Salina, légumes*  
Fine slices of roasted veal served cold with tuna sauce, capers from Salina, vegetables.

**TARTARE DI BRANZINO** 33,00 €

*Tartare de bar de ligne parfumé à la mandarine, caviar de Lombardie d'esturgeon blanc.*  
Sea bass tartare with mandarin, Lombardy white sturgeon caviar..

**TONNO ROSSO** 38,00 €

*Mi-cuit de thon rouge de la méditerranée, crème de choufleur, pistaches grillés, vanille.*  
Half-cooked Mediterranean red tuna, cauliflower cream, grilled pistachios, vanilla

**CAPELANTE SCOTTATE** 39,00 €

*Noix de Saint Jacques saisies, crème de potiron, chicorée tardive de Trévise marinée et croquante, grue de cacao vinaigre balsamique 25 ans d'âge.*  
Seared scallops, pumpkin cream, marinated and crunchy late Treviso chicory, balsamic vinegar cocoa crane 25 years old.

**OSSOBUCO DI VITELLO TARTUFATO** 42,00 €

*Jarret de veau façon "ossobuco", purée de pomme de terre truffée, truffe noire d'Alba.*  
"Ossobuco" style veal shank, mashed potato with black truffles from Alba.

## Cereali

**SPAGHETTI AL POMODORO** 22,00 €

*Spaghetti "Cavalier Cocco" à la tomate et au basilic frais.*  
*Plat signature et préféré de Mr Giorgio Armani.*  
Spaghetti with tomato and fresh basil. Mr Armani's signature and favorite dish.

**LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI** 29,00 €

*Linguine "Mancini" aux palourdes sauvages et boutargue sarde de mulet.*  
Linguine of the house "Mancini" with wild clams and sardinian mullet poutargue.

**SPAGHETTI CARBONARI** 26,00 €

*Spaghetti aux oeufs fermiers, joue de porc affinée, Pecorino Romano D.O.P.*  
Spaghetti with free-range eggs, matured pork cheek, Pecorino Romano D.O.P.

**TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA** 36,00 €

*Tagliolini à la langouste, basilic, bisque à la tomate.*  
Tagliolini with lobster, basil, tomato bisque.

**RAVIOLI DEL PLIN** 28,00 €

*Ravioli "del plin" farcis de Parmigiano Reggiano truffé, fondue de taleggio, amandes grillées.*  
Ravioli "del plin" stuffed with truffled Parmigiano Reggiano, taleggio fondue, grilled almonds.

**TAGLIATELLE AL RAGÙ E TARTUFO** 30,00 €

*Tagliatelles artisanales au "ragù" bolognais et truffe noire d'Alba.*  
Artisanal tagliatelle with bolognese "ragù" and black truffle from Alba.

**RISOTTO ALLA RAPA ROSSA E PUNTARELLE** 32,00 €

*Risotto "vialone nano" à la betterave rouge, parfum de roses, "puntarelle romane".*  
Beetroot "vialone nano" risotto, rose scent, "puntarelle romane".

**RISOTTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA** 95,00 €

*Risotto "vialone nano delle abbadesse" à la truffe blanche d'alba.*  
Risotto "vialone nano delle abbadesse" white truffle from Alba.

**TAJARIN AL TARTUFO BIANCO D'ALBA** 95,00 €

*Tajarin artisanales du Piémont aux 3 oeufs, truffe blanche d'alba.*  
Artisanal tajarin from Piedmont, white truffle from Alba.

Pâtes sans gluten disponibles à la demande

Toutes nos viandes sont d'origine UE.

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle