

PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromage : blue de vache affiné dans le vin Primitivo,
"Parmigiano Regiano" 30 mois de vache blanche modenense,
Chèvre aux herbes sauvages des Pouilles
Servis avec oranges confits, miel de pissenlit du Trentin.
20 €

TIRAMISU GOLOSO

Tiramisu gourmand monté à la commande,
café espresso illy, "savoïardi" et glace à l'amaretto
22 €

FIORE D'ARANCIO

Fleur de bavaroise au chocolat blanc, marmelade d'oranges "Novellino" de Sicile, biscuits aux amandes.
24 €

LA DAMA

Gâteau coulant au chocolat noir 70% parfumé à l'anis vert de Castignano, sorbet à la rose et framboise.
24 €

GELATI & SORBETTI AL CARRELLO

Glaces & Sorbets turbinés à la commande : Vanille Bourbon, Pistache de Bronte, Chocolat, Noisette du Piémont, Café Illy,
Sorbet au Chocolat de Modica, Citron, Fraise, Fruit du moment.
23 €

Pour accompagner vos desserts :

VIN SANTO del Chianti Classico DOC **Barone Ricasoli 2007**

Trebbiano, Malvasia, Sangiovese. Notes de noisette toastée, miel et abricot et amandes, intense.
16 €

SOLE D'AGOSTO Passito di Pantelleria DOC **Marco De Bartoli 2015**

Zibibbo. Passito jeune, frais et fruité.
19 €

PADRE DELLA VIGNA Passito di Pantelleria DOC **Marco De Bartoli 2012**

Zibibbo. Passito complexe, 30 mois en barrique.
26 €

Toutes nos viandes sont d'origine UE.

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle.
Pâtes sans gluten disponibles à la demande

Prix TTC en euro-service 15% compris - La maison n'accepte pas les chèques

ARMANI 
RISTORANTE

Nos engagements

La provenance, la saisonnalité, l'authenticité de nos approvisionnements ont toujours eu une place importante dans l'ADN de l'Emporio Armani Caffè & Ristorante.

Aujourd'hui, face aux enjeux environnementaux, nos engagements vont au-delà.

Une partie de nos fruits et légumes proviennent d'un potager en permaculture, situé aux portes de Paris.

Premier restaurant indépendant en France à obtenir un écolabel en pêche sauvage et d'élevage, nous nous efforçons aussi de contribuer à la « résilience bleue ».

Nos actions s'étendent à travers l'optimisation de la gestion des déchets, la consigne ou encore l'élimination progressive du plastique de notre établissement.

Le chemin à parcourir est long, mais nous avons décidé de l'entreprendre sérieusement.

Les ingrédients de l'excellence :

Veau "fassona" piémontais, élevé dans les « Langhe » patrimoine de l'Unesco

Caviar de Lombardie Calvisius d'esturgeon blanc

Parmigiano Reggiano affiné 30 mois de vache blanche

Pistache D.O.P. volcanique de Bronte

Anchois d'Anzio

Radicchio tardive de Trévise

Riz "vialone nano grumulo delle abadesse" du "Presidio slow food"

Spaghetti de blé ancien des Marches

Jarret de "bue grasso Carrù" du Piémont

Câpres de Salina dans l'archipel des Iles Eoliennes

Cucunci de l'Ile de Pantelleria

Pesto de lard "varhackara" du Frioul du presidio slow food

Anis de Castignano

Truffe blanche d'Alba Tuber magnatum

Amandes "Filippo Cea" des Pouilles

Noisettes "Gentili" IGP du Piémont, la meilleure noisette du monde !

Chocolat de Modica IGP, travaillé à froid pour donner son aspect cristallisé

Limoncello d'Amalfi avec les citrons I.G.P.

DEFILÉ

Menu surprise 5 plats du chef

(2 entrées, 1 primo piatto, 1 secondo piatto, 1 dessert)

(Au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h pour toute la table)

150 €

ACCORD METS & VINS

Sélection de 5 verres pour accompagner votre menu Défilé

65 €

MENU TARTUFO BIANCO D'ALBA

(Au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h pour toute la table)

CRUDO DI VITELLO

Crudité de veau de lait à la camomille, miel de pissenlit, noisettes du Piémont toastés

Truffe blanche d'Alba

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Risotto "vialone nano delle abadesse" mantecato aux Parmigiano Reggiano, truffe blanche d'alba .

STINCO DI MANZO

Jarret de veau du Piémont braisée au myrte noir de Sicile, truffe truffe blanche d'Alba.

SOTTOBOSCO

*Bûche au chocolat grand cru 65%,crèmeux à la mandarine, potiron confit,
fruits secs, sorbet noix, truffe au chocolat blanc.*

200 €

TONNATO

*Médallions de veau "fassona" à la sauce au thon et "cucunci" de Pantelleria, anchois d'Anzio
35 €*

MAGNA VERDE

*Mangetout de fruits et petits légumes croquants et fondants de notre potager en permaculture, infusion de légumes et cerfeuil.
34 €*

CAPELANTE SCOTTATE

*Noix de Saint jacques juste saisies, oignon de Giarratana fumé, chicorée tardive de Trévise,
caviar d'esturgeon blanc de la maison "Calvisius" en Lombardie
55 €*

TONNO ROSSO

*Mi-cuit de thon rouge de la méditerranée, oranges "Novellino" de Sicile,
noisettes du Piémont au miel du Trentin, aïrelles et vanille
49 €*

UOVO IN CAMICIA

*Œuf fermier poché, artichauts épineux de Sardaigne, fondue de Parmigiano Reggiano 36 mois,
truffe noire Melanosporum.
45 €*

TARTARE DI BRANZO

*Tartare de bar de ligne à l'huile précoce "settembrino" de Sicile, infusion aux bourgeons de roses et hibiscus.
55 €*



SPAGHETTONE AGLI SCAMPI E MANDORLE

*Gros spaghetti des Marches à la crème aillée de Nubia, langoustines, coques et amandes toastées.
55 €*

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E VARHACKARA

*Risotto "vialone nano delle abadesse" aux pistils de safran ,mascarpone, pesto de lard "varhackara" du Frioul, os à moelle.
46 €*

LA VERA CARBONARA!

*La véritable carbonara: spaghetti de blé ancien, jaune d'œuf fermier, "guanciale" de porc affiné, Pecorino Romano.
43 €*

CHITARRA AL RAGÙ DI AGNELLO

*Spaghetti "chitarra" au "ragù" d'agneau mijoté, oranges "novellino" de Sicile confits, cacao amer, truffe noire.
46 €*

TORTELLONI ALL' OSSOBUCO

*Tortellini fait à la main farcis à l'ossobuco de bœuf de race "bue grasso Carrù" du Piémont,
Parmigiano Reggiano 36 mois, truffe noire d'Alba
49 €*

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Risotto "vialone nano delle abadesse" mantecato aux Parmigiano Reggiano, truffe blanche d'Alba .
105 €*

TAJARIN AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Tajarin artisanales du Piémont aux 3 oeufs, truffe blanche d'Alba.
100 €*

TORTELLINI EMILIANI IN BRODO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Tortellini farcis à la viande de veau et mortadella dans un bouillon parfumé, truffe blanche d'Alba .
100 €*



BRANZINO DI LENZA

*Pavé de bar de ligne à la poêle, épinards sautés, poireaux à la chapelure de betteraves..
65 €*

FILETTO DI VITELLO

*Filet de veau de lait mariné au foin, artichaut à la juive comme à Rome, gâteau de pomme de terre, poires, truffe noire d'Alba
65 €*

BRASATO DI MANZO

*Jarret de bœuf "chianina" braisé au vinaigre balsamique "tradizionale", oranges sanguines caramélisés, gnocchis de pomme de terre.
65 €*