

Colazione

SÉLECTION DE VIENNOISERIES / SELECTION OF BRIOCHES

CROISSANT	3,00 euro
<i>Marmellata - naturale. Jam extra- plain</i> <i>Marmelade en supplément- Nature</i>	
PAIN AU CHOCOLAT	3,00 euro
<i>Pain au chocolat</i>	
TARTINES (Jusqu'à / until 11h)	8,00 euro
<i>3 Baguettes / burro / marmellata</i> <i>3 Baguettes / beurre / confiture</i> <i>3 Baguettes / butter / jam</i>	
PANE AL POMODORO (Jusqu'à / until 11h)	6,00 euro
<i>con polvere di basilico</i> <i>Purée de tomate, poudre de basilic</i> <i>Tomato toast, basilic dust</i>	
YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO	12,00 euro
<i>Yaourt avec des fruits rouges</i> <i>Yogurt with mixed berries</i>	
COMBO COLAZIONE PICCOLA (Jusqu'à / until 11h)	12,00 euro
<i>1 bevanda calda, 1 croissant, 1 succo di frutta</i> <i>1 boisson chaude, 1 croissant, 1 jus de fruit</i> <i>1 hot drink, 1 croissant, 1 fruit juice</i>	
COMBO COLAZIONE GRANDE (Jusqu'à / until 11h)	12,00 euro
<i>1 bevanda calda, 2 croissants, 1 succo di frutta</i> <i>1 boisson chaude, 2 croissants, 1 jus de fruit</i> <i>1 hot drink, 2 croissants, 1 fruit juice</i>	

Selezione Di Uova

SÉLECTION D'OEUFs / SELECTION OF EGGS (JUSQU'À / UNTIL 11H)

UOVA CON SALMONE AFFUMICATO 16,00 euro

Uova in camicia, tartara di avocado, salmon affumicato

Toast avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, saumon fumé

Avocado toast, poched eggs, smoked salmon, hollandaise sauce

UOVA CON BACON 12,00 euro

Uova in camicia, tartara di avocado, bacon

Toast avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, bacon

Avocado toast, poched eggs, bacon, hollandaise sauce

UOVA CON FUNGHI 14,00 euro

Uova in camicia, tartara di avocado, funghi

Toast avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, champignons

Avocado toast, poched eggs, mushroom, hollandaise sauce

Antipasti

STARTERS

TARTARE DI MANZO 26,00 euro

Con tartufo nero e salsa all'uovo

Tartare de boeuf, truffe noire, tuile de parmesan, sauce hollandaise et huile de truffe

Beef tartare with black truffle and hollandaise dressing with truffle

CAPONATA NAPOLETANA 18,00 euro

Con pane tostato, condito con pomodoro cipolla e olive

Pain toasté, tomate, oignon, olive et poivron

Neapolitan caponata with toasted bread, tomato, onions and olives

CAPELANTE 20,00 euro

Con mayonese peperone crusco e wakame, puntarelle.

Carpaccio de noix de st Jacques, chicoré de catalogne, duo de mayonnaise wakamé et poivron 'crusco'

Scallops with 'crusco' pepper mayonnaise and wakame, chicory

Primi

FIRST COURSES

LASAGNA VEGETARIANA

20,00 euro

Con carotte, asparagi e zucchine con pesto al basilico e fonduta di parmigiano

Lasagne végétarienne: carotte, courgette, asperge; fondue de parmesan, crème de basilic

Vegetarian lasagna with parmesan fondue and basilic cream

PASTA E PATATE

18,00 euro

Con scamorza affumicata

Pâte et pomme de terre avec scamorza fumé

Pasta and potatoe cake with smoked scamorza

CANNELLONI

20,00 euro

Con ragù alla Genovese di vitello

Avec ragout de veau à la genovèse

Cannelloni with veal stew "Genovese" style

Secondi

MAIN COURSES

PARMIGIANA

24,00 euro

Di melanzane, con pomodoro e mozzarella

Aubergines au Parmesan, coulis de tomate, mozzarella

Aubergines Parmigiana with tomato sauce and mozzarella

BACCALA'

28,00 euro

Alla 'pizzaiola' con pomodori, olive nere

Pavé de cabillaud, tomate cerise, olive noire, poudre d'origan et poudre de

pain noir aux olives

Cod 'pizzaiola' style with tomatoes and black olives, origano powder and

olive black bread powder

FILETTO DI MANZO

32,00 euro

Con asparagi e funghi

Filet de boeuf, asperge, champignon, crème d'asperge

Beef filled with asparagus and mushrooms

Contorni

GARNITURES / SIDE DISHES

MELANZANE A FUNGHETTO	8,00 euro
<i>Aubergines sautés à la sauce tomate</i> <i>Sauteed eggplant with tomato</i>	
PATATE ARROSTO	8,00 euro
<i>Pommes de terre rôties</i> <i>Roasted potatoes</i>	
POTATO PUREE	32,00 euro
<i>Purée de pomme de terre</i> <i>Mashed potatoes</i>	

Insalate

SALADE/SALADS

INSALATA VERDE	12,00 euro
<i>Con dressing al limone e polvere di miso</i> <i>Salade verte, citronette, poudre de miso</i> <i>Green salad with lemon dressing and miso dust</i>	
CAPRESE	16,00 euro
<i>Mozzarella di bufala, pomodori colorati e polvere di basilico.</i> <i>Mozzarella de buffalo, tomates colorés, poudre de basilic</i> <i>Buffalo mozzarella, colorful tomatoes and basil powder.</i>	
INSALATA DI PUNTARELLE	18,00 euro
<i>Con alici e burrata.</i> <i>Salade de chicorée, anchois, burrata</i> <i>Chicory salad, anchovies, burrata.</i>	
ARMANI CAESAR SALAD	20,00 euro
<i>Con lattuga in osmosi, salsa Caesar, pollo, cialde di Parmigiano, croutons e mandorle salate</i> <i>Salade verte cristallisée, sauce César allégée, poulet, tuile de Parmesan, croûtons, amande effilée.</i> <i>Armani Caesar salad with lettuce, Caesar dressing, chicken, Parmesan chips, croutons and salted almonds.</i>	
CARCIOFI	18,00 euro
<i>Con pomodori disidratati e olive tostate.</i> <i>Salade d'artichaut, tomate semi-sèche, olive au four, citronette</i> <i>Artichoke salad, semi-dried tomato, cooked olive</i>	

Panini

SANDWICHES

CIABATTA 20,00 euro

Con mozzarella di bufala, pomodoro , prosciutto.

Pain ciabatta, mozzarella, tomate, jambon cru

Ciabatta bread with buffalo mozzarella, tomato, raw ham.

BAGEL 20,00 euro

Con salmone affumicato, tartare di avocado.

Avec tartare d'avocat et saumon fumé

With avocado tartare and smoked salmon

ARMANI CLUB SANDWICH 23,00 euro

Con pollo, lattuga, pomodoro, bacon, uovo e mayonnaise.

Avec poulet, bacon, laitue, tomate, mayonnaise et œuf

With chicken, tomatoes, lettuce, bacon, egg and mayonnaise.

HAMBURGER VEGETARIANO 20,00 euro

Con lattuga, pomodoro e mayonnaise alla cipolla caramellata.

Hamburger végétarien, steack végétal, laitue, tomate, mayonnaise, oignon vinaigré

Vegetarian hamburger with lettuce, tomatoes, mayonnaise and pickles onions.

HAMBURGER 23,00 euro

Con manzo, lattuga, pomodoro e mayonnaise alla cipolla caramellata.

Au bœuf, laitue, tomate, oignon vinaigré

Grilled beef, lettuce, tomatoes, pickles onion and mayonnaise.

Desserts

SWEETS

TIRAMISU'	12,00 euro
<i>Chicco di caffè, con crema al mascarpone, gelato al caffè</i>	
<i>Tiramisu en forme de grain de café, réduction de Kalhùà, glace au café</i>	
<i>Coffee bean Tiramisù with mascarpone cream, coffee ice cream</i>	
SELEZIONE DI FRUTTA	18,00 euro
<i>Sélection de fruits</i>	
<i>Fruits selection</i>	
TORTA DEL GIORNO	7,00 euro
<i>Tarte du jour</i>	
<i>Cake of the day</i>	

ARMANI / CAFFÈ

Caffeteria

BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

ESPRESSO	3,80 euro
Espresso	
ESPRESSO DECAFFEINATO	3,80 euro
Espresso décafeiné	
<i>Decaffeinated espresso</i>	
AMERICANO	3,80 euro
Café américain	
<i>American Coffee</i>	
MAROCCHINO	3,80 euro
Espresso, crème de lait, poudre de cacao	
<i>Espresso, hot milk, chocolate powder</i>	
CAFFE' CON PANNA	4,00 euro
Espresso et crème Chantilly	
<i>Espresso with whipped cream</i>	
CAPPUCCINO	8,80 euro
Cappuccino	
LATTE MACCHIATO	3,80 euro
Verre de lait chaud et shot d'espresso	
<i>Hot milk glass and espresso shot</i>	
CAFFE' DOPPIO	8,80 euro
Double espresso	
<i>Double espresso</i>	

ARMANI / CAFFÈ

Caffeteria

BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

CIOCCOLATA CALDA

Chocolat chaud avec noisette

Hot chocolate with hazelnut

7,00 euro

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

Chocolat chaud avec noisette et crème Chantilly

Hot chocolate, hazelnut and whipped cream

7,80 euro

Speciali Della Caffetteria

CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIAL COFFEES

ARMANI CAFFÈ'	8,80 euro
<i>Espresso, crème de lait et sauce chocolat Espresso, hot milk and chocolate topping</i>	
CARAMEL LATTE MACCHIATO	6,80 euro
<i>Verre de lait chaud, shot d'espresso, topping caramel Hot milk glass, espresso shot, caramel topping</i>	
SUMMER CAPPUCINO	7,80 euro
<i>Cappuccino glacé Iced cappuccino</i>	
CARAMEL SUMMER CAPPUCINO	8,80 euro
<i>Cappuccino glacé, sauce caramel Iced cappuccino, caramel topping</i>	
CAFFÈ' AL BAILEYS	8,80 euro
<i>Espresso, Baileys, crème, copeaux de chocolat noir Hot espresso, Baileys cream, dark chocolate slices</i>	
CAFFÈ' FREDDO ALLE MANDORLE	8,80 euro
<i>Espresso glacé, liqueur Amaretto, crème, amandes Iced espresso, Amaretto liquor, cream, almonds</i>	
COGNAC AU LAIT	8,80 euro
<i>Cognac, lait chaud, crème, cannelle, cacao, miel Cognac, hot milk, cream, cinnamon, cacao, honey</i>	
AFFOGATO	8,80 euro
<i>Porto Blanc, glace vanille et café White porto, vanilla ice-cream and espresso</i>	

Tè e Tisane Armani/Dolci

THÉS ET INFUSIONS "ARMANI/DOLCI"/ "ARMANI/DOLCI" TEAS AND
INFUSIONS

THE' NERO GRAND YUNNAN Thé noir Grand Yunnan <i>Grand Yunnan black tea</i>	6,00 euro
THE' NERO EARL GREY Thé noir Earl Grey <i>Earl Grey black tea</i>	6,00 euro
THE' BLANC Thé blanc <i>White tea</i>	6,00 euro
THE' NERO AL CIOCCOLATO Thé noir à la rose et fleur de lotus <i>Rose and lotus flowers black tea</i>	6,00 euro
THE' NERO ALLA ROSA E FIORI DI LOTO Thé noir à la rose et fleur de lotus <i>Rose and lotus flowers black tea</i>	6,00 euro
THE' VERDE GUNPOWDER Thé vert gunpowder <i>Gunpowder green tea</i>	6,00 euro
THE' VERDE ALLA MENTA Thé vert à la menthe <i>Mint green tea</i>	6,00 euro
THE' VERDE AL GELSOMINO Thé vert au jasmin <i>Jasmine green tea</i>	6,00 euro

Tè e Tisane Armani/Dolci

THÉS ET INFUSIONS "ARMANI/DOLCI"/ "ARMANI/DOLCI" TEAS AND
INFUSIONS

INFUSO BLOSSOM

6,00 euro

Infusion de blossom

Blossom Infusion

INFUSO DI CAMOMILLA

6,00 euro

Infusion à la camomille

Camomille infusion

Spremute e Centrifughe

JUS DE FRUITS FRAIS/FRESH JUICES

CENTRIFUGATO DI ANANAS E MENTA	7,00 euro
<i>Jus d'ananas et menthe frais</i> <i>Fresh squeezed pineapple juice with mint leaves</i>	
CENTRIFUGATO DI CAROTA	7,00 euro
<i>Jus de carotte frais</i> <i>Fresh squeezed carrot juice</i>	
CENTRIFUGATO DETOX	7,00 euro
<i>Jus de fruit détox</i> <i>Fresh squeezed détox</i>	
SPREMUTA DI ARANCIA	7,00 euro
<i>Jus d'orange pressé</i> <i>Fresh orange juice</i>	
SPREMUTA DI POMPELMO	7,00 euro
<i>Jus de pamplemousse rose pressé</i> <i>Fresh grapefruit juice</i>	
SPREMUTA DI LIMONE	6,00 euro
<i>Jus de citron pressé</i> <i>Fresh lemon juice</i>	
SUCCO DI PESCA	6,00 euro
<i>Jus de pêche</i> <i>Peach juice</i>	
SUCCO DI POMODORO	6,00 euro
<i>Jus de tomate</i> <i>Tomato juice</i>	

Cocktail Analcolici

COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

PICCANTE 18,00 euro

Gingembre frais, citron vert, Ginger Ale
Fresh ginger, lime, Ginger Ale

GEISHA 18,00 euro

Citron jaune, jus de cranberry, jus de pamplemousse
Lemon, cranberry juice, grapefruit juice

ZERZURA 18,00 euro

Jus de pomme, sirop de châtaigne, miel, soda
Apple juice, chestnut sirop, honey, soda

ARMANI TROPICAL 18,00 euro

Jus d'ananas, fraise, mangue, fruit de la passion, perrier
Pineapple juice, strawberry, mango, passion fruit, soda

LA PRIMA VENERE 18,00 euro

Infusion verveine, jus abricot, purée de pêche blanche
Verbena infusion, apricot juice, white peach pure

RINFRESCANTE 18,00 euro

Eau d'aloë vera, citron vert, concombre, graine de chia
Aloe vera water, lime, cucumber, chia seed

Soft Drink

ICED TEA, WATER / THE GLACE, EAU, BOISSONS GAZEUSES

COCA COLA / ZERO	7,00 euro
SCHWEPES AGRUMES / TONIC	7,00 euro
FANTA ORANGE	7,00 euro
RED BULL	7,00 euro
SPRITE / GINGER ALE	7,00 euro
BITTER ROUGE SANS ALCOOL	6,00 euro
ACQUA NATURALE 78cl	8,00 euro
ACQUA GASSATA 78cl	8,00 euro
ACQUA NATURALE 33cl	8,00 euro
ACQUA GASSATA 33cl	8,00 euro
THE' FREDDO AL LIMONE	18,00 euro
<i>Thé glacé au citron non sucré</i> <i>Lemon iced tea without sugar</i>	
THE' FREDDO ALLA MENTA	18,00 euro
<i>Thé glacé à la menthe non sucré</i> <i>Mint iced tea without sugar</i>	

Spumanti e Champagne

VINS EFFERVESCENTS / SPARKLING WINES (BOTTLE 78cl/GLASS 12cl)

PROSECCO EXTRA DRY, CANEL	80,00 / 18,00 euro
BRUT ROSE, RUINART	120,00 / 18,00 euro
BLANC DE BLANC, RUINART	130,00 euro
BRUT CUVÉE PRESTIGE, TAITTINGER	98,00 / 16,00 euro
BRUT MOET CHANDON	88,00 / 14,00 euro
BRUT VEUVE CLICQUOT	88,00 / 14,00 euro
BRUT DOM PERIGNON	320,00 euro

Vini Bianchi

VINS BLANCS / WHITE WINES (BOTTLE 78cl/GLASS 12cl)

GRECO DI TUFO 2020, MASTROBERARDINO	48,00 / 8,00 euro
PINOT GRIGIO 2020, PIERPAOLO PECORARI	88,00 / 10,00 euro
SANCERRES 2019, LES BELLES DAMES	88,00 / 10,00 euro

Vini Rosati

VINS ROSES / ROSE WINES (BOTTLE 78cl/GLASS 12cl)

COTES DE PROVENCE 2021, CHÂTEAU PEYRASSOL	40,00 / 10,00 euro
BRUT VEUVE CLICQUOT	88,00 / 10,00 euro
BRUT DOM PERIGNON	88,00 euro

Vini Rossi

VINS ROUGES / RED WINES (BOTTLE 78cl/GLASS 12cl)

SABAZIO ROSSO DI MONTEPULCIANO 2018 LA BRASSESCA	40,00 / 8,00 euro
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017, TENUTA CASENUOVE	88,00 / 10,00 euro

Cocktail Speciali

COCKTAILS SPÉCIAUX / SPECIAL COCKTAILS

ACQUA SECRET 18,00 euro

Whisky, citron jaune, thé earl grey, ginger beer
Whisky, lemon, earl grey tea, ginger beer

ANDROGYNE 18,00 euro

Gin, st germain, jus de pomme, citron vert, ginger beer, concombre
Gin, st germain, apple juice, lime, ginger beer, cucumber

ARMANI FIZZ 18,00 euro

Champagne, Passoa, fruit de la passion
Champagne, Passoa, passion fruit

CHAMPAGNE COCKTAIL 18,00 euro

Champagne, cognac, sucre, angostura bitter
Champagne, cognac, sugar, angostura bitter

ESPRIT COUTURE 18,00 euro

Gin infusé, verveine, calamansi, schweppes hibiscus
Infused gin, verbena, calamansi, hibiscus schweppes

GEMELLI IT 18,00 euro

Italicus, blanc œuf, citron jaune, sucre de canne
Italicus, white egg, lemon, sugar sirop

MARTINI COCKTAIL 18,00 euro

Gin, vermouth dry
Gin, dry vermouth

NIGHT CLUBBING 1981 18,00 euro

Cognac, Amaretto, citron jaune, mûre fraîche
Cognac, amaretto, lemon, fresh blackberry

Cocktail Speciali

COCKTAILS SPÉCIAUX / SPECIAL COCKTAILS

RIVIERA WAY	18,00 euro
Gin infusé, benedictine, citron jaune, violette, tonic elderflower <i>Infused gin, benedictine, lemon, violet, elderflower tonic</i>	
YACHT MAIN	18,00 euro
Cointreau black, tequila, jus de mangue, citron vert <i>Black cointreau, tequila, mango juice, lime</i>	
AMERICAIN GIGOLO	18,00 euro
Bénédictine, citron jaune, thé earl grey <i>Bénédictine, lemon, earl grey tea</i>	
ANTIGUA	18,00 euro
Pisco, jus de mangue, citron vert <i>Pisco, mango juice, lime</i>	
BELLA VITA	18,00 euro
Vodka, liqueur de pêche, midori, jus orange, jus cranberry <i>Vodka, peach liquor, midori, orange juice, cranberry juice</i>	
EMPORIO SPRITZ	18,00 euro
Aperol, jus de pamplemousse frais, limonade <i>Aperol, grapefruit juice, lemonade</i>	
GOLDEN CROISETTE	18,00 euro
Rhum ambré, St germain, jus mangue et passion, citron vert <i>Rhum ambré, St germain, mango passion fruit, lime</i>	
GEMELLI FR	18,00 euro
St germain, blanc œuf, citron jaune, sucre de canne <i>St germain, white egg, lemon, sugar sirop</i>	

Cocktails Speciali

COCKTAILS SPÉCIAUX / SPECIAL COCKTAILS

NEGRONI

18,00 euro

Gin, vermouth rouge, Bitter Campari

Gin, red vermouth, Bitter Campari

18,00 euro

ONE NIGHT ONLY

Vodka, jus de framboise, clémentine, ginger beer

Vodka, raspberry juice, clementine, ginger beer

18,00 euro

ROSE D'ARABIE

Champagne, st germain, jus de fraise, eau de rose

Champagne, st germain, strawberry juice, rose water

Birre Italiane ed Internazionali

BIÈRES ITALIENNES ET INTERNATIONALES / ITALIAN AND
INTERNATIONAL BEERS

NASTRO AZZURRO 8,00 euro

HEINEKEN 8,00 euro

1664 SANS ALCOOL 7,00 euro

PANACHE 7,00 euro

Liquori Nazionali ed Esteri

LIQUEURS NATIONALES ET INTERNATIONALES / NATIONAL AND INTERNATIONAL LIQUORS

AMARI & CORDIAL

FERNET BRANCA / JAGERMEISTER	8,00 euro
SAMBUCA BORDIGA	8,00 euro
BAILEYS	10,00 euro
COINTREAU / GRAND MARNIER	8,00 euro
LIMONCELLO / GET 28	8,00 euro
AMARETTO DI SARONNO	10,00 euro
RICARD / PASTIS 51	6,00 euro
CAMPARI BITTER / APEROL	8,00 euro
VERMOUTH BIANCO, MARTINI	8,00 euro
VERMOUTH ROSSO, MARTINI	8,00 euro
VERMOUTH DRY, MARTINI	8,00 euro

Liquori Nazionali ed Esteri

LIQUEURS NATIONALES ET INTERNATIONALES / NATIONAL AND INTERNATIONAL LIQUORS

PORTO

PORTO ROZES WHITE 6,00 euro

PORTO SANDEMAN 7,00 euro

GIN

CITADELLE 13,00 euro

BOMBAY SAPPHIRE 14,00 euro

HENDRICKS 15,00 euro

VODKA

STOLICHNAYA 13,00 euro

BELVEDERE 15,00 euro

GREY GOOSE 15,00 euro

Liquori Nazionali ed Esteri

LIQUEURS NATIONALES ET INTERNATIONALES / NATIONAL AND INTERNATIONAL LIQUORS

TEQUILA

JOSE' CUERVO BLANCO	13,00 euro
JOSE' CUERVO ESPECIAL REPOSATO	13,00 euro
PATRON X.O. CAFE	14,00 euro
PATRON SILVER	18,00 euro

RHUM & CACHACA

CACHACA MANGAROCA	12,00 euro
PAMPERO BLANCO	13,00 euro
PAMPERO ESPECIAL	13,00 euro
MOUNT GAY ECLIPSE	13,00 euro
HAVANA CLUB 7 ANS	14,00 euro
MOUNT GAY EXTRA OLD	15,00 euro

Liquori Nazionali ed Esteri

LIQUEURS NATIONALES ET INTERNATIONALES / NATIONAL AND INTERNATIONAL LIQUORS

WHISKY SINGLE MALT

MACALLAN	18,00 euro
OBAN 14 Y.O.	20,00 euro
LAGAVULIN 16 Y.O.	25,00 euro
CHIVAS REGAL	15,00 euro
JAMESON	12,00 euro
JACK DANIEL'S	15,00 euro

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

ARMAGNAC SAMALENS 3*	14,00 euro
COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P.	18,00 euro
COGNAC REMY MARTIN X.O.	35,00 euro
GRAPPA	10,00 euros