

EMPORIO  ARMANI
RISTORANTE

BRUNCH

B R U N C H

Menu Brunch per due persone 100,00

In condivisione

In sharing

Vitello tonnato · lattughino · fiore di capperi
Veal with tuna sauce · baby lettuce · caper flower

Polpette di manzo · ristretto di pomodoro al basilico · fonduta di pecorino
Beef meatballs · tomato · basil sauce · pecorino fondue

*Salmone marinato · pan brioche · avocado · uovo poché · cream cheese
**Marinated salmon · brioche bread · poached egg · cream cheese sauce*

*Hummus di ceci · tahina · cumino · tacos
Chickpeas hummus · tahini · cumin · tacos

Uova alla benedettina · bacon · spinaci · salsa bernese · fagioli zolfini
Eggs benedictine · brioche bread · bacon · spinach bernaise sauce · zolfini bean cream

A scelta tra

Choice among

Risotto · asparagi · gamberi · burrata
Risotto · asparagus · prawns · burrata

Spaghetti al pomodoro del vulcano
Spaghetti with tomatoes

Maccheroni alla Nerano · cipolle di Montoro · zucchine · provolone del Monaco
· pepe Sichuan
*Maccheroni pasta "alla Nerano" · Montoro onions · courgettes · provolone del Monaco
· Sichuan pepper*

*Spigola · caponata · crescione · e la sua centrifuga
**Sea bass · caponata · watercress · its juice*

Controfiletto di manzo · patate sfogliate · fondo bruno di manzo
Beef sirloin · puff potatoes · brown beef stock

Pollo al mattone · soffice di patate · spinaci saltati
Grilled chicken · potato mousse · sautéed spinach

Parmigiana di melanzane · cremoso al pomodoro ·
fior di latte di Agerola
Eggplant parmigiana · tomato · fior di latte

Dessert

Dessert

French toast · marmellata di arance · sciroppo d'acero
French toast · orange jam · maple syrup

I N O S T R I C R U D I

Crudit 

***IL NOSTRO CRUDO DI PESCE**

50,00

**1 scampo, 1 gambero, 1 mazzancolle, 1 ostrica,
1 carpaccio di tonno, 1 carpaccio di salmone**

***OUR CRUDIT  SELECTION**

*1 langoustine, 1 prawn, 1 mazzancolle,
1 oyster, 1 tuna carpaccio, 1 salmon carpaccio*

***IL NOSTRO CRUDO DI PESCE ROYAL**

100,00

**2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle, 2 ostriche,
2 ricci di mare, 2 carpaccio di tonno, 2 carpaccio di
salmone**

***OUR ROYALE CRUDIT  SELECTION**

*2 langoustines, 2 prawns, 2 mazzancolle, 2 oysters,
2 sea urchins, 2 tuna carpaccio, 2 salmon carpaccio*

Caviale Giavieri - 30 gr

130,00

Caviar

I N O S T R I C R U D I
Crudit 

Selezione di ostriche - 3pz

Selection of oysters - 3 pcs

18,00

Ricci di mare - 6pz

Sea urchins - 6 pcs

30,00

1 scampo

1 langoustines

9,00

1 ostrica

1 oyster

6,00

1 mazzancolle

9,00

Tartare di tonno

Tuna tartare

20,00

Carpaccio di salmone

Salmon carpaccio

20,00

1 riccio di mare

1 sea urchin

6,00

B R U N C H

Menu Brunch

*Tonno alla Pantasca · pesto siciliano · 22,00
pomodoro fresco · centrifuga di erbe
*"Pantasca" tuna · Sicilian pesto · fresh tomato ·
herbs juice*

Salmone marinato · pan brioche · avocado · 25,00
uovo poche · cream cheese
*Marinated salmon · brioche bread · avocado
poached egg · cream cheese sauce*

Polpette di manzo · ristretto di pomodoro al 20,00
basilico · fonduta di pecorino
*Beef meatballs · tomato · basil sauce · pecorino
fondue*

Hummus di ceci · tahina · cumino · tacos 18,00
Chickpeas hummus · tahini · cumin · tacos

Vitello tonnato · lattughino · fiore di capperi 20,00
Veal with tuna sauce · baby lettuce · caper flower

B R U N C H

Menu Brunch

Risotto · asparagi · gamberi · burrata 26,00
Risotto · asparagus · prawns · burrata

Spaghetti al pomodoro del vulcano 22,00
Spaghetti with tomatoes sauce

Maccheroni alla Nerano · cipolle di Montoro · zucchine · 24,00
provolone del Monaco · pepe Sichuan
*Maccheroni pasta "alla Nerano" · Montoro onions ·
courgettes · provolone del Monaco · Sichuan pepper*

*Spigola · caponata · crescione · e la sua centrifuga 32,00
**Sea bass · caponata · watercress · and its juice*

Parmigiana di melanzane · cremoso al pomodoro · 20,00
fior di latte di Agerola
Eggplant parmigiana · tomato · fior di latte

Costoletta di vitello alla milanese 40,00
Milanese breaded veal cutlet

Pollo al mattone · soffice di patate · spinaci saltati 28,00
Grilled chicken · potato mousse · sautéed spinach

Controfiletto di manzo · patate sfogliate 34,00
· fondo bruno di manzo
Beef sirloin · puff potatoes · brown beef stock

B R U N C H

Menu Brunch

Uova alla benedettina · pan brioche bacon · spinaci 15,00
salsa bernese
*Eggs benedictine · brioche bread · bacon · spinach
bernaise sauce*

Omelette · groviera · prosciutto 15,00
Omelette · gruyere · ham

Omelette nature 12,00

S A N D W I C H E S

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

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 · creamy coffee
Kalhua*

LA NOSTRA PANNACOTTA 10,00

Mousse alla pasta di mandorla · gelèe e biscotto al
lampone
*Our Pannacotta · almond paste mousse ·
raspberry gelèe and biscuit*

PASSIONE DI CIOCCOLATO 10,00

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

NUVOLA AL TRAMONTO 15,00

Cremoso al lime · composta di limone
biscuit al lampone
Creamy lime · lemon compote · raspberry biscuit

LIQUIRIZIA ESOTICA 15,00

Mousse liquirizia · crema ai frutti esotici ·
la sua meringa
Licorice mousse · exotic fruit cream · its meringue

VIAGGIO IN MANDORLA 15,00

Bavarese alla mandorla · cremoso al basilico · salsa
alle albicocche
*Almond Bavarian cream · creamy basil · apricot
sauce*

FRENCH TOAST, MARMELLATA DI ARANCE E
SCRIROPPO D'ACERO 15,00

French toast · orange jam · maple syrup

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, 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**
farzina 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

(1 scampo, 1 gambero, 1 mazzancolle, 1 ostrica, 1 carpaccio di tonno, 1 carpaccio di salmone)

2,4,6,14 *Il nostro crudo di pesce royal

(2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle, 2 ostriche, 2 ricci di mare, 2 carpacci di tonno, 2 carpacci di salmone)

4 *Tartare di tonno

4 *Carpaccio di salmone

12,14 Selezione di Ostriche (3pz)

14 Ricci di mare (6pz)

1,3,4,7 Caviale

BRUNCH

4,7,8 *Tonno alla Pantasca, pesto siciliano, pomodoro, centrifuga di erbe

1,2,4,6,7,8 Salmone marinato, pan brioche, avocado ,uovo poche, cream cheese

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

1,11 Hummus di ceci, tahina, cumino, tacos

3,4,12 Vitello tonnato, lattughino, salsa tonnata, fiore di capperi

2,4,7,9,12 Risotto, asparagi , gamberi, burrata

3,7 Spaghetti al pomodoro del vulcano

1,7 Maccheroni alla Nerano, cipolle Montoro, zucchine, provolone del Monaco, pepe Sichuan

A L L E R G E N I

BRUNCH

1,3,7,8,12 Uova alla benedettina, pan brioche, bacon, spinaci, salsa bernese

1,3,7,8,12 Omelette groviera, prosciutto

3,7,8,12 Omelette nature

4, 8 *Spigola, caponata, crescione e la sua centrifuga

1, 7 Parmigiana di melanzane, cremoso al pomodoro e fior di latte di Agerola

1,3,7 Costoletta di vitello alla milanese

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

1,7,12 Controfiletto, patata sfogliata e fondo bruno di manzo

SANDWICHES

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

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

INSALATA / Salads

1,2,3,4,7,10,14 Caesar Salad

Pollo grigliato, insalata spumiglia, crostini, parmigiano, salsa Caesar

2,3,4,14 Insalata Nizzarda / *Niçoise salad*

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 / *Mixed Salad*

Radicchio, insalata lollo rossa e verde, insalata Castelfranco, Songino, fiori, mix di semi, pomodori secchi, pastinaca

A L L E R G E N I

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

6,7 *Liquirizia esotica, mousse liquirizia, crema ai frutti esotici, la sua meringa

1,3,6,7,8 *Nuvola al tramonto, cremoso al lime, composta di limone, biscuit al lampone

6,7,8 *Viaggio in Mandorla, bavarese alla mandorla, cremoso al basilico, salsa alle albicocche

1,3,7,8 French toast, marmellata di arance e sciroppo d'acero

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.*