

EMPORIO  ARMANI
RISTORANTE

LOUNGE E GIARDINO

S M A L L B I T E S

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

**Lingotto di anguria alla greca · feta · peperone
corno · polvere di olive · cipolle rosse**
*Watermelon · feta cheese · horn pepper ·
olive powder · red onions*

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

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

60,00

S M A L L B I T E S

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

*Spatola arrotolata · fio di latte · olive liquide ·
basilico
**Rolled Spatula fish · fior di latte mozzarella · liquid
olives · basil*

*Fritto di calamaretti · tzatziki piccante
**Fried baby squid · spicy tzatziki*

*Baccalà · fave · piselli · emulsione della sua essenza
**Cod · broad beans · peas · emulsion of its essence*

60,00

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

Crudité

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

5,00

A N T I P A S T I

Starters

*Fritto di calamaretti · tzatziki piccante 22,00

**Fried baby squid · spicy tzatziki*

*Spatola arrotolata · fior di latte · olive liquide · basilico 20,00

**Rolled Spatula fish · fior di latte mozzarella · liquid olives · basil*

*Tonno alla Pantasca · pesto siciliano · pomodoro fresco · centrifuga di erbe 22,00

**"Pantasca" tuna · Sicilian pesto · fresh tomato · herbs juice*

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

A N T I P A S T I

Starters

Lingotto di anguria alla greca · feta · peperone
corno · polvere di olive · cipolle rosse 20,00
*Watermelon · feta cheese · horn pepper · olive
powder · red onions*

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

P R I M I P I A T T I

First courses

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

Linguine · colatura di alici · pistacchio di Bronte 32,00
Linguine · anchovies sauce · Bronte pistachio

Ravioli di coniglio alla ligure · fondo bruno al miso 26,00
Ligurian rabbit Ravioli · miso brown stock

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

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

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

Main courses

*Baccalà · fave · piselli · emulsione della sua essenza 32,00
**Cod · broad beans · peas · emulsion of its essence*

*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

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 · 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
· meringue*

VIAGGIO IN MANDORLA 15,00

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

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

(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

ANTIPASTI / Starters

1,7,14 *Fritto di calamaretti, tzatziki piccante

1,4,6,7 *Spatola arrotolata, fior di latte, basilico, olive liquide

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

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

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

7 Lingotto di anguria alla greca

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

A L L E R G E N I

PRIMI PIATTI / First courses

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

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

1,3,7,9,12 Ravioli di coniglio alla ligure

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

1 Spaghetti al pomodoro del Vulcano

SECONDI PIATTI / Main courses

4,7,10,12 *Baccalà, fave, piselli, emulsione della sua essenza

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

1,3,7 Costoletta di vitello alla milanese

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

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

7,9 Pollo soffice, spinaci

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

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

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.*