

EMPORIO  ARMANI
RISTORANTE

EMPORIO  ARMANI
RISTORANTE

Galleria Cavour 1/V – Bologna

051 268747

www.armanirestaurants.com

Antipasti STARTERS

BURRATA	20,00 euro
Con giardinetto di verdure, zucca, funghi di stagione e aceto balsamico Tradizionale di Modena 3/7/12 <i>Burrata with mixed seasonal vegetables, pumpkin, mushrooms and traditional balsamic vinegar of Modena</i>	
UOVO	22,00 euro
A bassa temperatura, polenta al Parmigiano Reggiano, spinaci, funghi cardoncelli e tartufo nero 3/7/9 <i>Low-temperature cooked egg on Parmigiano Reggiano polenta, spinach, "cardoncelli" mushrooms and black truffle</i>	
POLPO	20,00 euro
Saltato sus office di patate, patate, fagiolini, pomodori canditi, olivelle, capperi fritti e porro croccante 7/14 <i>Sautéed octopus, green beans, candy tomatoes, olives, fried capers and crispy leek</i>	
RICCIOLA	20,00 euro
Marinata, maionese all'nduja e pak choi 3/4/6/10 <i>Marinated yellowtail, 'nduja mayonnaise, pak choi</i>	
FLAN DI PATATE	18,00 euro
Con spuma di mortadella, crema di parmigiano e cialda di pane croccante 1/3/7 <i>Potatoes flan with mortadella mousse, cream of parmesan cheese and breads sticks</i>	
BATTUTA DI MANZO	22,00 euro
Con salsa all'uovo e tartufo nero 1/3/4/7 <i>Beef tartare with egg sauce and black truffle</i>	

Primi Piatti

FIRST COURSES

TORTELLI Alle erbeite su crema di patate affumicate, porro fritto e pomodori confit 1/3/7/9 <i>Homemade herbs "Tortelli" on smoked cream sauce, fried leek and cherry tomatoes</i>	22,00 euro
SPAGHETTI Verdi alla chitarra con scampi, funghi e tartufo nero 1/2/3/9 <i>Homemade green spaghetti 'chitarra style' with scampi, mushrooms and black truffle</i>	24,00 euro
LINGUINE Con acciughe del Cantabrico e pane croccante 1/4/7/9 <i>"Linguine" pasta with anchovies and crispy bread</i>	22,00 euro
PACCHERI Con tonno fresco, pomodorini, olivelle e capperi di Pantelleria 1/4/9 <i>Paccheri with fresh tuna, tomatoes, olives and Capers</i>	22,00 euro
PASSATELLI Con ragù di prosciutto di Parma su fonduta di Parmigiano Reggiano 1/3/7/9/12 <i>Traditional homemade passatelli with Parma ham ragout on Parmigiano Reggiano fondue</i>	20,00 euro
RISO ARMANI MILANO - ARMANI SIGNATURE Con polvere e pistilli di zafferano, mantecato al Parmigiano 24 mesi 7/9/12 <i>Creamy risotto with saffron powder and threads and 24 months aged Parmesan cheese</i>	22,00 euro

Secondi Piatti

MAIN COURSES

TONNO Scottato e affumicato con insalata croccante di finocchio, arance e salsa olandese 3/4/10 <i>Fresh tuna two ways, seared and smoked with fennel, orange and hollandaise sauce</i>	26,00 euro
BRANZINO Croccante con scarola alla napoletana e maionese al limone 1/3/4/6/8/9/10/12 <i>Deep fried sea bass, neapolitan scarola, lemon mayonnaise</i>	26,00 euro
RICCIOLA Con spuma di patate fumè, riso soffiato e verdure croccanti 4/7/12 <i>Yellowtail on smoked potatoes cream, crispy rice and crunchy vegetables</i>	26,00 euro
CONIGLIO Lardellato con crema di carote, fondo alla senape e porro alla griglia 7/9/10/12 <i>Bacon wrapped rabbit on carrot cream, mustard sauce and grilled leek</i>	26,00 euro
FILETTO DI MANZO Con funghi freschi di stagione e galletta di patate 7/9/12 <i>Beef fillet with seasonal fresh mushrooms and hash brown potatoes</i>	28,00 euro
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE Con salsa di patate e rucola, pomodori confit e maionese al burro bruciato 1/3/6/7/10 <i>"Milanese" style veal cutlet with rocket salad potatoes, cherry tomatoes and burnt butter flavoured</i>	30,00 euro

Tartufo bianco
WHITE TRUFFLE

Antipasti
STARTERS

BIGNE' 35,00 euro
Con tartufo bianco 1/3/7
Parmesan cheese with white truffle risotto

SFORMATO 35,00 euro
Di verdure con tartufo bianco 1/3/7
Vegetable soufflé with white truffle

Primi piatti
FIRST COURSES

RISOTTO 40,00 euro
Al Parmigiano con tartufo bianco 7/9/12
Parmesan cheese with white truffle risotto

PASSATELLI 40,00 euro
Con tartufo bianco 1/3/7
Parmesan cheese with white truffle risotto

Secondi Piatti
MAIN COURSES

UOVO 42,00 euro
All'occhio di bue con tartufo bianco 3/7
Fried eggs with white truffle

COTOLETTA 45,00 euro
Della tradizione con tartufo bianco 1/3/7/9
Traditional cotoletta with white truffle

Contorni

SIDES

PATATE ARROSTO (C - L) Roasted potatoes	6,00 euro
VERDURE ALLA GRIGLIA (C- L) Grilled vegetables	6,00 euro
GIARDINO D'AUTUNNO Zucca al forno, topinambur e funghi misti <i>Baked pumpkin, topinambur and mushrooms</i>	7,00 euro
FUNGHI DI STAGIONE Seasonal fresh mushrooms	7,00 euro
SPINACI Con olio extravergine d'oliva e Parmigiano Reggiano <i>Spinach with extra virgin olive oil and Parmesan cheese</i>	6,00 euro

Per Allergie e/o intolleranze vi preghiamo di informare il vostro cameriere

If you have any food allergies and/or intollerances please inform your waiter

Dolci

DESSERTS

TIRAMISU' ARMANI SIGNATURE 9,00 euro

Con gelato alla crema 1/3/7

The Armani Signature Tiramisù with Vanilla Ice Cream

Abbinamento/ Paring: Edmundo Dantes Reserva Cuba

MERINGATA 9,00 euro

Al pistacchio con crema chantilly e frutti rossi 1/3/7/8

"Meringata" with pistachios, chantilly cream and red fruits

Abbinamento/Pairing: Moscato d'Asti "Cascinetta" - Vietti

COMPOSIZIONE DI FRUTTA E PRIMIZIE 10,00 euro

Con salsa calda all'olio Extravergine di oliva e sorbetto ai frutti di bosco 3

Fruit and vegetables salad, with Extra-virgin oil cream and berries sorbets

Abbinamento / Pairing: Moscato d'Asti naturale - Vietti

PROFITTEROLES 9,00 euro

Con gelato al fiordilatte ed alla crema con cioccolato caldo 1/3/7/9

With fiordilatte and cream ice cream served with hot chocolate sauce

Abbinamento consigliato: Barolo chinato - Cappellano

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI 7,00 euro

Ice Cream and Sorbets Selection 3/7/8

Allergeni ALLERGENS

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE e prodotti derivati

1. Cereals with gluten and products thereof

2. CROSTACEI e prodotti derivati

2. Shellfish and products thereof

3. UOVA e prodotti derivati

3. Eggs and products thereof

4. PESCE e prodotti derivati

4. Fish and products thereof

5. ARACHIDI e prodotti derivati

5. Peanuts and products thereof

6. SOIA e prodotti derivati

6. Soy and products thereof

7. LATTE e prodotti derivati

7. Milk and products thereof

8. FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati

8. Nuts and products thereof

9. SEDANO e prodotti derivati

9. Celery and products thereof

10. SENAPE e prodotti derivati

10. Mustard and products thereof

11. Semi di SESAMO e prodotti derivati

11. Sesame seeds and products thereof

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12. Sulphur dioxide and sulphites

13. LUPINI e prodotti derivati

13. Lupin and products thereof

14. MOLLUSCHI e derivati

14. Molluscs and products thereof