

PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromage : bleu de vache affiné dans le vin Primitivo,
"Parmigiano Reggiano" 36 mois de vache blanche modenense,
"Pecorino Toscano" à la présure végétale
Servis avec citron confit, miel de sulla du Trentin, amaretto aux olives "taggiasche".
25 €

TIRAMISÙ GOLOSO

Tiramisu gourmand monté à la commande,
café espresso illy, "savoïardi" et glace à l'amaretto
24€

SOTTOBOSCO

Bûche au chocolat grand cru 65%,crèmeux à la mandarine, potiron confit, fruits secs, sorbet noix
25€

BACIO DI DAMA

Tartelette à la noisette "Gentile" IGP du Piémont, fondant au chocolat 70%, glace "bacio".
25€

CANNOLO DELLA DOMENICA

"Cannolo" du dimanche sicilien à la crème de pistache de l'Etna, glace à la ricotta, copeaux de chocolat
25€

GELATI & SORBETTI AL CARRELLO

Glaces & Sorbets turbinés à la commande : Vanille Bourbon, Pistache de Bronte, Chocolat, Noisette du Piémont, Café Illy,
Sorbet : Chocolat , Citron, orange sanguine.
24€

POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS :

VIN SANTO del Chianti Classico DOC **Barone Ricasoli 2011**

Trebbiano,Malvasia, Sangiovese. Notes de noisette toastée, miel et abricot et amandes, intense.
21€

SOLE D'AGOSTO Passito di Pantelleria DOC **Marco De Bartoli 2011**

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€

ALEATICO Sovana Superiore DOC **Fattoria Aldobrandesca 2019**

Aleatico. Rouge rubis, intense et délicat, senteurs de rose sauvage et fruits
19€

Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie.

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.

L'Armani/Ristorante a été récompensé avec 3 écotables en tant que Restaurant écoresponsable

Pour plus de détails



LES INGREDIENTS DE L'EXCELLENCE :

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

Mostarda de Crémone de fruit confis à la moutarde

Parmigiano Reggiano affiné 36 mois de vache blanche

Caviar d'esturgeon blanc de la maison "Calvisius" en Lombardie

"Guanciaie" de porc de Martina Franca

Pistache D.O.P. volcanique de Bronte

Anchois d'Anzio

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

"Colatura d'Alici" de Anzio

Fregola de Sardaigne

Chicorée "rosa di Gorizia"

Chicorée tardive de Trévis

Câpres de Salina dans l'archipel des Iles Eoliennes

Cucunci de l'île de Pantelleria

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.

Notre Pain est issu d'une farine « Russello » de Sicile avec un levain naturel de 130 ans d'Age.

Notre huile d'olive extra vierge que vous trouverez à table provient de la maison "Galluffo" en Sicile (TP)

Prix au gramme supplémentaire de Truffe blanche d'Alba 15 €

DEFILÉ

Menu surprise 5 plats du chef

(2 entrées, 2 plats, 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

70 €

TONNATO

Fines lamelles de veau "fassona" à la sauce thon et "cucunci" de Pantelleria, anchois d'Anzio

39 €

MAGNA VERDE

Mangetout de fruits et petits légumes croquants et fondants de notre potager en permaculture,

Infusion de légumes et cerfeuil.

39 €

Avec truffe noire Melanosporum

48 €

CAPESANTE SCOTTATE

Noix de saint jacques de pêche en plongée poêlés au pistou de lard "Varhackara" du Trentin, réduction d'oranges de Sicile,

fondue de potiron "Barucca".

54 €

UOVO DAL CUORE MORBIDO

Oeuf fermier croustillant au coeur fondant, fondue de Parmigiano Reggiano 36 mois aux épinards, truffe noire melanosporum.

48 €

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Gambas rouges de Mazara del Vallo marinés à l'eau de mer de Sardaigne et huile d'olive extra vierge,

crémeux aux amandes amères, citron de Sicile

60 €

TARTARE DI BRANZINO

Tartare de bar de ligne, miroir d'oranges rouges de Sicile, caviar "Calvisius" d'esturgeon blanc de Lombardie.

48 €



RISOTTO PERE & GORGONZOLA

Risotto "vialone nano delle abadesse" au gorgonzola D.O.P., "mostarda" de fruits confits de Crémone, noix, poires au safran, vinaigre balsamique "tradizionale" 25 ans d'âge.

52 €

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CAPRIOLO

Pappardelle au "ragù" de chevreuil cuit lentement, raisin "moscato", chocolat de Modica, parfum d'oranges siciliennes.

48 €

RAVIOLONE AI CARCIOFI E TARTUFO

Raviolo aux artichauts violets, beurre noisette, Parmigiano Reggiano 36 mois d'affinage, truffe noire Melanosporum

55 €

TAGLIOLINI DELLO CHEF

Fines tagliolini maison aux 3 oeufs, langoustines, pistache de Bronte, mandarine verte, "colatura di alici".

58 €

LINGUINE AL PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE

Linguine à la crème d'épinards, "guanciaie" de porc croustillant de Martina Franca, poireaux brulés, Pecorino de Toscane

46 €

FREGOLA SARDA AL RAGÙ MEDITERRANEO

Petites pâtes "fregola sarda" au "ragù" de poisson méditerranéen, grains de fenouil de Calabre, huile d'olive extra vierge

55 €

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Tagliolini maison à la truffe noire melanosporum du Piémont

69 €



SAN PIETRO

Filet de saint pierre poêlé, chicorée tardive de Trévis braisée, artichaut frit comme à Rome.

69 €

COSTOLETTA DI AGNELLO

Côtelettes d'agneau à la fine chapelure dorée à la milanaise, gâteau de pomme de terre au beurre de montagne, oignon doux fumé.

65 €