

EMPORIO  ARMANI
CAFFÈ

Prix TTC en euro-service 15% compris

La maison n'accepte pas les chèques

Il bar a spritz & aperitivi

APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco de Valdobbiadene, Eau De Seltz)

15,00 €

CONTRATTO SPRITZ

(Aperitif Contratto, Prosecco de Valdobbiadene, Eau De Seltz)

15,00 €

CAMPARI SPRITZ

(Prosecco, Campari Bitter, Eau De Seltz,)

15,00 €

SPRITZ BIANCO

(Prosecco, Saint Germain, Eau De Seltz, Citron Vert, Menthe Fraiche)

15,00 €

CHINATO SPRITZ

(Barolo chinato, Prosecco de Valdobbiadene, Eau De Seltz)

15,00 €

MOJITO SBAGLIATO

(Citron vert écrasé, sucre de canne, vermouth blanc, schweppes tonic, basilic)

15,00 €

AMERICANO

(Vermouth Contratto, Campari Bitter, Eau De Seltz,)

15,00 €

NEGRONI

(Gin Bombay, Vermouth Contratto, Campari Bitter, Eau De Seltz,)

15,00 €

PASSIONE

(Jus de passion et mangue, Vodka, crème de pêche, Citron Vert, Prosecco,)

15,00 €

BELLINI

(Nectar de pêche blanche, Prosecco de Valdobbiadene)

15,00 €

I cocktails analcolici

SPRITZ ANALCOLICO

(Gassosa, Crodino)

12,00 €

LA VIE EN ROSE

(Jus De Cranberries, Jus d'ananas, Sirop de fraise, citron vert, Ginger Ale)

12,00 €

BELLINI ANALCOLICO

(Gassosa, nectar de pêche blanche)

12,00 €

Soft drink 33 cl.

Coca-Cola, Coca sans sucre, Schweppes tonic, Gassosa, Aranciata Rossa, Chinotto, Sanbitter, Crodino

8,00 €

Jus de fruits bio zenat biovitamenez-vous



100 % naturels, riches en vitamines A, B, C, E, K

Orange, Pomme, Légumes, Mangue-Passion, Pêche, Cassis

8,00 €

Le acque

Acqua Armani plate ou pétillante, Chateldon

75 cl

12,00 €

Chateldon

75 cl

10,00 €

Acqua Panna

75 cl

9,00 €

Sanpellegrino

75 cl

10,00 €

Sanbenedetto plate ou pétillante

50 cl

6,00 €

La caffetteria

Espresso Monoarabica du Bresil Illy, Decafeiné,

5,00 €

Cappuccino Illy, latte macchiato,

7,00 €

Moka illy

8,00 €

(Café Illy fait à la Moka Bialetti pour 3 tasses)

Ciocolata calda servie avec chantilly

9,00 €

Thes & tisane

Armani / Dolci, Chunlun & Damann

Thes: Grand Yunnan, Darjeeling, Oolong, Sencha au Jasmin, Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, The noir aux roses et Lotus, Gunpowder à la menthe.

7,00 €

Tisanes: Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe Fraîche, Canarino

7,00 €

Le birre

Moretti 33 cl

9,00 €

Na' bio. Bière blonde biologique - vol alc 4.5% 33 cl

12,00 €

PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromages : "Taleggio", "Gorgonzola", "Parmigiano Reggiano",
Servis avec biscuits "amaretti" et confiture d'oranges.

Plate of cheese: "Taleggio", "Goat blue cheese", "Parmigiano Reggiano",
Served with "amaretti" biscuits, oranges jam.

15,00 €

Dolci

TIRAMISU ARMANI CAFFE

Tiramisu crémeux au mascarpone et œufs bio, espresso Illy

Tiramisu Armani style with organic eggs, Illy espresso.

14,00 €

TORTA DELLA NONNA

Tartelette croustillante à la crème pâtissière, pignons de pins, glace au sabayon.

Crispy tartlet with pastry cream, pine nuts, sabayon ice cream.

14,00 €

BABA NAPOLETANO

Baba napolitain au rhum "Diplomatico", noisettes, sorbet à l'orange sanguine.

Neapolitan baba with "Diplomatico" rum, hazelnuts, blood orange sorbet

14,00 €

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Moelleux soufflé au chocolat 70 %, glace à la vanille bourbon.

Soft chocolate soufflé 70%, bourbon vanilla ice cream

15,00 €

COPPA ARMANI

Coupe de glace noisette du piémont, crumble au cacao, noisettes caramélisés, caramel.

Piedmont hazelnut ice cream, cocoa crumble, caramelized hazelnuts, caramel.

16,00 €

INSALATINA DI FRUTTA DI STAGIONE 🍌

Salade de fruits de saison et sorbet au fruit du moment.

Seasonal fruit salad, fruit of the moment sorbet.

14,00 €

GELATI ESPRESSI ARMANI CAFFE 🍌

-Nos glaces et sorbets turbinés à la commande :

Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Noisette du Piémont, Café Illy, Pistache.

Sorbets : Citron, chocolat, fruit du moment.

-Our ice creams turbinated last minute:

Ice Cream: Vanilla, chocolate, Piedmont nut, Illy Coffee, pistachio.

Sorbets: Lemon, chocolate, fruit of the moment.

18,00 €

TARTELETTA ALLE MELE

Tartelette à la frangipane aux pommes, glace vanille.

Frangipane tartlet with apples, vanilla ice cream.

14,00 €

CAFFE GOURMAND ILLY

Espresso thé ou cappuccino servi avec 3 petites pâtisseries de notre pâtissier Antonino.

Espresso tea or cappuccino served with 3 small pastries from our pastry chef Antonino

13,00 €

I vini al bicchiere

LE BOLLICINE 12 cl

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	Nino Franco	S.A.	13,00 €
FERRARI PERLÈ Blanc des blancs	Ferrari	2017	25,00 €
CUVEE PRESTIGE	Taittinger	S.A.	24,00 €
CUVEE ROSE	Barons de Rothschild	S.A.	26,00 €

I BIANCHI 15 cl

ISCHIA BIANCO DOC	Casa D'Ambra	2021	12,00 €
Biancolella et Forestera. Vin blanc sec délicat aux notes d'amandes et fleurs blanches.			
CATARRATTO ANTISA Sicilia DOC	Tasca D'Almerita	2021	13,00 €
Catarratto. Vin aromatique avec de senteurs d'agrumes dont le pamplemousse.			
GRECO DI TUFO DOCG	Mastroberardino	2020	14,00 €
Greco. Élégant, au parfum de poire. Issu du terroir volcanique du Vésuve			
NOVA DOMUS Riserva A.Adige DOC	Cantine Terlan	2018	19,00 €
Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon blanc. Senteurs d'herbes et d'épices, comme l'anis, la menthe et la sauge, complexe et structuré. En bouche il est crémeux, aromatique et minéral.			

I ROSATI 15 cl

ROSÈ Maremma Toscana DOC 🇮🇹	Fertuna	2021	12,00 €
Sangiovese. Rosé frais aux senteurs de fruits de bois et vanille.			

I ROSSI 15 cl


BOTONERO Alpi Retiche rosso IGT	Mamete Prevostini	2019	12,00 €
Nebbiolo. Rouge claire, notes de cassis, fraises, fraîcheur en bouche.			
ROSSO DI MONTALCINO DOC 🇮🇹	Col D'Orcia	2020	14,00 €
Sangiovese. Corps Moyen. Nez de fruits rouges. Tannins doux et bien équilibrés.			
LODAI Maremma Toscana IGT	Fertuna	2017	15,00 €
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Fruité, souple et intense. Consistance en bouche.			
BAROLO DOCG	Batasiolo	2015	22,00 €
Nebbiolo. Rouge rubis, senteur d'épices et groseilles. Rond et soyeux			

La dieta mediterranea


“In armonia con la natura, le stagioni, il territorio, i tempi”

I Vegetariani

BURRATA 24,00 €
Burrata d'Andria, "Pappa al pomodoro" à la tomate rouge, tomate "piennolo" du Vésuve.
Burrata from Andria, "Pappa al pomodoro" with red tomato, "piennolo" tomatoes from Vesuvius.

VERDURE ALLA GRIGLIA  24,00 €
Assiette de légumes grillés à la commande, huile d'olive extra vierge "Coratina" des Pouilles.
Grilled vegetables in extra virgin olive oil "Coratina" from Puglia


CARCIOFI ALLA GIUDIA 25,00 €
Artichauts frits à la romaine, menthe fraîche, copeaux de Pecorino Romano DOP.
Roman fried artichokes, fresh mint, Pecorino Romano DOP shavings.


INSALATA DI CARCIOFI  26,00 €
Salade d'artichauts violets, oranges de Sicile, chicorée "Puntarelle", Pecorino romano,
Salad of purple artichokes, Sicilian oranges, "Puntarelle" chicory, Pecorino Romano

UOVO IN CAMICIA 29,00 €
Oeuf poché sur crème d'artichauts, ravioli "del plin" frits truffés, truffe noire d'Alba.
Poached egg on artichoke cream, fried "del plin" ravioli with truffles, black truffle from Alba

Carni & Pesci

CULATELLO DI ZIBELLO 27,00 €
Jambon "Culatello di Zibello" réserve specile Massimo Spigaroli, fruits confits à la moutarde.
"Culatello di Zibello" ham special reserve Massimo Spigaroli, candied fruits with mustard.


VITELLO TONNATO  26,00 €
Fines lamelles de rôti de veau rosées servies froides, sauce au thon, câpres de Salina, légumes
Fine slices of roasted veal served cold with tuna sauce, capers from Salina, vegetables.

CARPACCIO DI VITELLO  28,00 €
Carpaccio de veau, chicorée de Trévisé, fondue de Parmigiano Reggiano, potiron mariné, noisettes du Piémont toastées.
Veal carpaccio, Treviso chicory, Parmigiano Reggiano fondue, marinated pumpkin, toasted Piedmont hazelnuts

BRANZINO 43,00 €
Pavé de bar poêlé à l'huile d'olive, crème de pain, jardinière de légumes.
Pan-fried seabass with olive oil, bread cream, selection of our vegetable gardener.


OSSOBUCO MILANESE 41,00 €
Ossobuco de veau à la milanaise, purée de pomme de terre truffée.
Milanese veal ossobuco, truffled mashed potatoes.

Paste & Risi


SPAGHETTI AL POMODORO  22,00 €
Spaghetti "Cavalier Cocco" à la tomate et au basilic frais.
Plat signature et préféré de Mr Giorgio Armani.
Spaghetti with tomato and fresh basil. Mr Armani's signature and favorite dish.

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 32,00 €
Linguine de la maison "Mancini" aux palourdes sauvages et boutargue sarde de mulet.
Linguine of the house "Mancini" with wild clams and sardinian mullet poutargue.

SPAGHETTI CARBONARI 27,00 €
Spaghetti aux oeufs fermiers, joue de porc affinée, Pecorino Romano D.O.P.
Spaghetti with free-range eggs, matured pork cheek, Pecorino Romano D.O.P.

PLIN AL TARTUFO  32,00 €
Ravioli « plin » au fromage de chèvre poivré, fondue de Parmigiano Reggiano truffée et noisettes toastées
"Plin" ravioli with peppery goat cheese, truffled Parmigiano Reggiano fondue and toasted hazelnuts

TAJARIN AI GAMBERI ROSSI DI MAZARA 32,00 €
Fines tagliatelles aux gambas rouges de Mazara et estragon.
Fine tagliatelle with red prawns from Mazara and tarragon.

RISOTTO AI CARCIOFI  32,00 €
Risotto "vialone nano" aux artichauts violets, mascarpone, vinaigre balsamique 25 ans d'age
"Vialone nano" risotto with purple artichokes, mascarpone, 25-year-old balsamic vinegar.

TAGLIATELLE ALL RAGU 32,00 €
Tagliatelle au "ragù" bolognais et truffe noire
Tagliatelle with bolognese "ragù" and black truffle

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

Les plats avec le symbole  sont végétariens.

Les plats avec le symbole  sont sans gluten

Pâtes sans gluten disponibles à la demande

Toutes nos viandes sont d'origine France

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle