

EMPORIO  ARMANI
CAFFÈ

EMPORIO  ARMANI
CAFFÈ

Caffetteria
KAFFEEESPEZIALITÄTEN
COFFEE SELECTION

CAFFÉ Espresso <i>Espresso</i>	3,50 euro
AMERICANO Caffé Creme <i>American Coffee</i>	4,50 euro
CAFFÉ DOPPIO Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	5,50 euro
CAPPUCCINO Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5,00 euro
LATTE MACCHIATO Heiße Milch mit Espresso <i>Hot milk with espresso</i>	5,50 euro
CIOCCOLATA CALDA Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	5,50 euro
CAFFÉ SHAKERATO Geschüttelter Kaffee <i>Iced coffee</i>	7,00 euro

Selezione di Tè e Tisane

KRÄUTERTEE
TEA AND HERBAL TEAS

THÉ NERO ENGLISH BREAKFAST Schwarzer Tee English Breakfast <i>Black Tea English Breakfast</i>	6,00 euro
THÉ NERO DARJEELING Schwarzer Tee Darjeeling <i>Black Tea Darjeeling</i>	6,00 euro
THÉ NERO ROSE & LOTUS FLOWERS Schwarzer Tee Rose & Lotus Flowers <i>Black Tea Rose & Lotus Flowers</i>	6,00 euro
THÉ VERDE ALLA MENTA Grüner Tee mit Minze <i>Green Tea with Mint</i>	6,00 euro
THÉ VERDE SENCHA JASMINE Grüner Tee Sencha Jasmin <i>Green Tea Sencha Jasmine</i>	6,00 euro
THÉ EARL GREY Earl Grey Tee <i>Earl Gray Tea</i>	6,00 euro
INFUSO ALLA CAMOMILLA Kamillentee <i>Chamomile Tea</i>	6,00 euro

Spremute e Centrifughe

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE
FRESH JUICES

CAROTA, ARANCIA, ZENZERO Karotte, Orange, Ingwer <i>Carrot, Orange, Ginger</i>	8,00 euro
SPREMUTA DI ARANCIA Frisch Gepresste Orangensaft <i>Fresh Pressed Orange juice</i>	8,00 euro
SPREMUTA DI POMPELMO Frisch gepresste Grapefruitsaft <i>Fresh Pressed Grapefruit juice</i>	8,00 euro

Acque Minerali

MINERALWASSER
MINERAL WATERS

ACQUA ARMANI NATURALE 75cl Armani Wasser Still 75cl <i>Armani Still Water 75cl</i>	9,00 euro
ACQUA ARMANI NATURALE 33cl Armani Wasser Still 33cl <i>Armani Still Water 33cl</i>	5,50 euro
ACQUA ARMANI FRIZZANTE 75cl Armani Sprudelwasser 75cl <i>Armani Sparkling Water 75cl</i>	9,00 euro
ACQUA ARMANI FRIZZANTE 33cl Armani Sprudelwasser 33cl <i>Armani Sparkling Water 33cl</i>	5,50 euro

Succhi di frutta
FRUCHTSÄFTE
JUICES

ARANCIA Orangensaft 20cl <i>Orange Juice 20cl</i>	5,00 euro
MELA Apfelsaft 20cl <i>Apple Juice 20cl</i>	5,00 euro
RABARBARO Rhabarbersaft 20cl <i>Rhubarb Juice 20cl</i>	5,00 euro
RIBES Johannisbeerensaft 20cl <i>Blackcurrant Juice 20cl</i>	5,00 euro
FRUTTO DELLA PASSIONE Maracujasaft 20cl <i>Passionfruit Juice 20cl</i>	5,00 euro

Soft drinks

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

COCA COLA / ZERO 20cl	6,00 euro
FANTA ORANGE 20cl	6,00 euro
PAULANER SPEZI 33cl	5,50 euro
PACHMAYR PALI ZITRONE 50cl	5,00 euro
BALIS BASILIKUM INGWER 25cl	6,00 euro
BALIS TIKI ANANAS MINZE 25cl	6,00 euro
FEVER TREE BITTER LEMON 20cl	6,00 euro
THOMAS HENRY SODA WATER 20cl	6,00 euro
THOMAS HENRY GINGER ALE 20cl	6,00 euro
FEVER TREE TONIC WATER 20cl	6,00 euro

Aperitivi e Longdrinks

APERITIFS UND LONGDRINKS
APERITIFS AND LONGDRINKS

EMPORIO SPRITZ Aperol, Grapefruit, Lemonade	15,00 euro
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda water	15,00 euro
BASILICO SPRITZ Balis, Prosecco, Lime	15,00 euro
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda water	15,00 euro
MIMOSA Fresh Orange juice, Prosecco	15,00 euro
TIKI HIGHBALL Bacardi Reserva Ocho, Tiki lemonade	15,00 euro
VODKA TONIC Ketel One, Thomas Henry Tonic Water	15,00 euro
GIN TONIC Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic Water	15,00 euro
MUNICH MULE The Duke Gin, Ginger beer, cucumber, Lime	15,00 euro
AMERICANO Red Vermouth, Campari, Soda water	15,00 euro

Signature Cocktails
SIGNATURE COCKTAILS

LIMONCELLO MULE Bombay Sapphire Gin, Limoncello, Lemon juice	18,00 euro
CUCUMBER COOLER Patron Blanco Tequila, Lime juice, Agaven, Lemon juice	18,00 euro
JUNGLE BIRD Michter's bourbon Whiskey, Campari, Pineapple, Passionfruit, Lemon	18,00 euro
MONTECARLO Michter's bourbon Whiskey, Bénédictine, Angostura, Soda water	18,00 euro
HIGH FIDELITY Gin Tanqueray 10, Campari, St. Germain, Peach bitter, Indian Tonic	18,00 euro

Birre

BIER AUS DER FLASCHE
BEER FROM THE BOTTLE

TEGERNSEER HELL 33cl	5,00 euro
TEGERNSEER PILS 33cl	5,00 euro
WEIHENSTEPHANER WEISSBIER 33cl	5,50 euro
WEIHENSTEPHANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 33cl	5,50 euro
LAMMSBRÄU BIO HELLES ALKOHOLFREI* *Glutenfrei / Gluten free	5,50 euro

Spumanti e Champagne

SEKT UND CHAMPAGNER
SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

CA´ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE 10cl	17,00 euro
DRUSIAN PROSECCO 10cl	8,00 euro
RUINART -R- BRUT 10cl	18,00 euro
RUINART ROSÉ 10 cl	25,00 euro

Vini Bianchi

WEISSWEINE
WHITE WINES

ALOIS LAGEDER CHARDONNAY D.O.C 20cl	13,00 euro
FIDORA PINOT GRIGIO "WILD NATURE" 20cl	14,00 euro
OTT AM BERG GRÜNER VELTLINER 20cl	13,00 euro
REICHSRAT V.BUHL RIESLING 20cl	14,00 euro

Vini Rossi

ROTWEINE
RED WINES

SALWEY SPÄTBURGUNDER 20cl	14,00 euro
ALOIS LAGEDER MERLOT D.O.P 20cl	14,00 euro
LI VELI PRIMITIVO "CONTRADE" 20cl	13,00 euro

Vini Rosé

ROSÉWEINE
ROSÉ WINES

BARON LONGO SANDSTEIN MERLOT 20cl	15,00 euro
-----------------------------------	------------

La Colazione

DAS FRÜHSTÜCK
BREAKFAST

CROISSANT	4,50 euro
Marmellata – Naturale – Cioccolato. <i>Marmelade - Natur – Schokolade (1-3-7)</i> <i>Jam - Natural – Chocolate</i>	
VENEZIANA	5,00 euro
Brioche tipica Italiana con crema pasticcera. <i>Typische italienische Brioche mit Vanillecreme</i> <i>Typical Italian brioche with custard (1-3-5-7-8)</i>	
PAN GOCCIOLE	3,00 euro
Milch-Schokobrötchen <i>Milk Chocolate Bun (1-3-6-7-8)</i>	
KRAPFEN	4,50 euro
Krapfen liscio. <i>Krapfen Natur (1-3-5-7-8)</i> <i>Plain Krapfen</i>	
KRAPFEN RIPIENO	5,00 euro
Di crema pasticcera Di confettura di albicocche <i>Mit Vanillecreme Mit Aprikosenmarmelade (1-3-5-7-8)</i> <i>With custard With apricots jam</i>	
YOGURT E FRUTTI DI BOSCO	6,00 euro
Yogurt bianco e selezione di frutti di bosco freschi <i>Weißer Joghurt mit Auswahl an frischen Beeren (7)</i> <i>White yogurt and fresh berries selection</i>	

Selezione di Uova

EIERSPEISEN (BIS 11.00 UHR)
EGGS SELECTION (UNTIL 11.00 a.m)

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE 12,00 euro

Con Salmone o Bacon o Funghi; Pane, Tartare di Avocado
Mit Lachs oder Bacon oder Pilzen; Brot, Avocado-Tatar (1-3-6-7-8)
With Salmon or Bacon or Mushrooms; Bread, Avocado Tartare

UOVA STRAPAZZATE 12,00 euro

Con Salmone o Bacon o Funghi; Pane, Tartare di Avocado
Mit Lachs oder Bacon oder Pilzen; Brot, Avocado-Tatar (1-3-6-7-8)
With Salmon or Bacon or Mushrooms; Bread, Avocado Tartare

UOVA ALLA BENEDICT 15,00 euro

Con Salmone o Bacon o Funghi; Pane, Tartare di Avocado, Salsa Olandese
Mit Lachs oder Bacon oder Pilzen; Brot, Avocado-Tatar, Hollaindaise soÙe
With Salmon or Bacon or Mushrooms; Bread, Avocado Tartare (1-3-6-7-8)

OMELETTE 10,00 euro

Bio Naturale
Bio Omelet (1-3-6-7-8)
Bio Omelette

Selezione di Torte

KUCHENAUSWAHL
CAKES SELECTION

CROSTATA Con confettura d'albicocca <i>Crostata mit Aprikotenmarmelade (1-3-7)</i> <i>Crostata with Apricote jam</i>	6,00 euro
SOFFICE DI MELE Torta di mele. <i>Heller Mamorkuchen mit Apfel (1-3-7)</i> <i>Light marble cake with apple</i>	6,00 euro
TORTA DEL GIORNO Torta del giorno di nostra produzione <i>Hausgemachte Kuchen des Tages (1-3-7)</i> <i>Homemade cake of the day</i>	6,00 euro

Panini SANDWICHES

ARMANI CLUB SANDWICH Con pollo, lattuga, pomodoro, bacon, uovo e maionese. Servito con chips di patate <i>Mit Hähnchen, Salat, Tomate, Speck, Ei und Mayonnaise. Serviert mit Kartoffelchips (1-3-4-5-7-8) With chicken, lettuce, tomato, bacon, egg and mayonnaise, Served with potato chips</i>	16,00 euro
CIABATTA CAPRESE Con mozzarella di Bufala, pomodoro grattugiato. Servita con chips di patate <i>Mit Büffelmozzarella, Frisch Passierte Tomaten. Serviert mit Kartoffelchips With buffalo mozzarella, grated tomato. Served with potato chips (1-7)</i>	12,00 euro
CIABATTA PARMA Con mozzarella di Bufala, Crudo di Parma. Servita con chips di patate <i>Mit Büffelmozzarella, Parmaschinken. Serviert mit Kartoffelchips With buffalo mozzarella, Parma ham. Served with potato chips (1-7)</i>	12,00 euro
ARMANI BURGER Con pomodoro, lattuga, maionese alla cipolla, ketchup e cipolle caramellate <i>Mit Tomate, Salat, Zwiebelmayonnaise, Ketchup und Karamellisierten Zwiebeln (1-3-7-8-10-11) With tomato, lettuce, onion mayonnaise, ketchup and caramelized onions</i>	18,00 euro
FOCACCIA BARESE CON GIARDINIERA Focaccia con pomodorini e Giardiniera fatta in casa <i>Focaccia Barese mit Cocktailtomaten und gemischte Hausgemachte Giardiniera Essiggemüse (1) Focaccia Barese with Cherry Tomatoes and Mixed Giardiniera Pickles</i>	8,00 euro
BAGEL AL SALMONE Bagel con salmone affumicato di nostra produzione <i>Bagel mit Hausgemacht Räucherlachs. Bagel with homemade smoked salmon. (1-4-7-11)</i>	16,00 euro

Insalate

SALATE
SALADS

ARMANI CAESAR SALAD 16,00 euro

Con lattuga in osmosi, salsa Caesar, pollo alla griglia, cialde di Parmigiano, croutons e mandorle salate.

Mit Salat, Caesar Dressing, Gegrilltes Hähnchen, Parmesan-Chips, Croûtons und Gesalzene Mandeln. (1-3-4-5-7-9-14)

With lettuce, Caesar dressing, grilled chicken, Parmesan chips, Croûtons and salted almonds.

INSALATA CAPRESE 14,00 euro

Con mozzarella di Bufala e pomodorini.

Mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten. (7)

With Bufala mozzarella and cherry tomatoes.

INSALATA DI SPINACINO 10,00 euro

Insalata fresca di spinacino condita con limone e parmigiano.

Frisch Baby Spinat Salat mit zitrone und Parmesan. (7)

Fresh baby spinacis with lemon and Parmesan.

INSALATA VERDE 8,00 euro

Insalata fresca condita con citronette.

Frischer Salat mit Citronette.

Fresh salad dressed with citronette.

Antipasti in Vaso Cottura

VORSPEISEN IM GLAS GEKOCHT
STARTERS IN COOKING JAR

VITELLO TONNATO 18,00 euro

Magatello, salsa tonnata, Capperi, fondo di Vitello
*Kalbsoberschale, Kapern, Thunfischsauce, Kalbsfond
Calf Magatello, Tuna sauce, Capers, Veal fond (1-3-7-8)*

CARPACCIO DI LAMPUGA 18,00 euro

Aceto di Frutti Rossi e centrifugato vegetale
*Mahi-Mahi Carpaccio, Rotebeeren Essig, Gemüsejus
Mahi-Mahi Carpaccio, Red Berries, Winegar and vegetable jus (1-7)*

Primi Piatti in Vaso Cottura

LEICHTE GERICHTE IM GLAS GEKOCHT
FIRST COURSES IN COOKING JAR

GNOCCHI CACIO E PEPE 16,00 euro

Gnocchi fatti in casa, Pecorino e Pepe nero
*Hausgemachte Karrtoffeln Gnocchi, Pecorino Käse, Schwarzer Pfeffer
Homemade Potato Gnocchi, Pecorino cheese, black Pepper (1-3-7)*

LASAGNA BOLOGNESE 18,00 euro

Lasagna fatta in casa, Ragù di Manzo & Vitello
*Lasagne Hausgemacht, Rind & Kalbs Ragout
Homemade Lasagne, Beef & Veal Ragout (1-3-7)*

RISOTTO ARMANI MILANO 20,00 euro

Crema di Zafferano, Parmigiano Vacche Rosse
*Safrancreme, Vacche Rosse Parmesan Käse
Saffron cream, Vacche Rosse Parmesan Cheese (3-6-7-12)*

Secondi Piatti in Vaso Cottura

HAUPTGERICHTE IM GLAS GEKOCHT
MAIN COURSES IN COOKING JAR

GUANCIA DI VITELLO 22,00 euro
Guancia di Vitello con Patate
*Kalbsbacke mit Kartoffeln.
Veal Cheek, cooked Potatoes (7-9-12)*

PARMIGIANA DI MELANZANE 15,00 euro
Melanzane, Pomodori, Basilico, Olio d'Oliva e Parmigiano
*Auberginen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Parmesan Käse
Eggplants, Tomatoes, Basil, Olive oil and Parmesan Cheese (1-3-7)*

Dolci

NACHSPEISEN
DESSERTS

LEMON TART 13,00 euro
Pasta Frolla con Crema al Limone
*Mürbeteig mit Zitronencreme (1-3-7)
Shortcrust pastry with lemon cream*

IL NOSTRO TIRAMISÚ 15,00 euro
Crema al Mascarpone, Gel al Caffè e Gelato al Caffè
*Mascarpone creme, Kaffeegel und Kaffeeis (1-3-5-6-7-8)
Mascarpone cream, coffee gel and coffee ice cream*

MANGO, MANDORLA E FRUTTO DELLA PASSIONE 15,00 euro
Bisquit alla Mandorla, crema al Mango, sorbetto al Mango e
Passion fruit
*Mandelbisquit, Mangocreame, Mangosorbet und Passionsfrucht
Almond Bisquit, Mango Cream, Mango Sorbet and Passion fruit
(1-3-5-6-7-8)*

CRÈME CARAMEL

10,00 euro

Ricetta Tradizionale in Vaso Cottura.
Traditionelle Rezeptur im Kochtopf
Traditional Recipe in cooking jar (3-7)

CIOCCOLATO E LAMPONE

15,00 euro

Cre moso al cioccolato e cuore morbido al lampone.
Cremige Schokolade und weiches Himbeerherz (1-3-5-6-7-8-11)
Creamy chocolate and soft raspberry heart

Allergeni

ALLERGENE ALLERGENS

1. *Cereals containing gluten (1a) wheat, 1b) rye, 1c) barley, 1d) oats, 1e) spelt, 1f) kamut or their hybridised strains) and products thereof / Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestel*
2. *Crustaceans of products thereof / Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
3. *Eggs and products thereof / Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
4. *Fish and products thereof / Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
5. *Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
6. *Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
7. *Milk and products thereof (inkludinc lactose) / Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose).*
8. *8a) Nuts i. e. Almond (Amygdalus communis L.), 8b) Haselnut (Corylus avellana), 8c) Walnut (Juglans regia), 8d) Cashew (Anacardium occidentale), 8e) Pecan nut (Carya illinoiesis – Wangenh. – K. Koch), 8f) Brazil nut (Bertholletia excelsa), 8g) Pistachio nut (Pistacia vera), 8h) Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pekannüsse (Carya illinoiesis – Wangenh. – K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
9. *Celery and products thereof / Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
10. *Mustard and products thereof / Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
11. *Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂ / Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben.*
13. *Lupin and products thereof / Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.*
14. *Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse*