

Colazione

SÉLECTION DE VIENNOISERIES / SELECTION OF BRIOCHES

CROISSANT	3,80 euro
PAIN AU CHOCOLAT	3,80 euro
TARTINES (Jusqu'à / until 11h) <i>3 Baguettes / burro / marmellata</i> <i>3 Baguettes / beurre / confiture</i> <i>3 Baguettes / butter / jam</i>	8,00 euro
PANE AL POMODORO (Jusqu'à / until 11h) <i>con polvere di basilico</i> <i>Purée de tomate, poudre de basilic</i> <i>Tomato toast, basilic dust</i>	6,00 euro
YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO <i>Yaourt avec des fruits rouges</i> <i>Yogurt with mixed berries</i>	12,00 euro
COMBO COLAZIONE PICCOLA (Jusqu'à / until 11h) <i>1 bevanda calda, 1 croissant, 1 succo di frutta</i> <i>1 boisson chaude, 1 croissant, 1 jus de fruit</i> <i>1 hot drink, 1 croissant, 1 fruit juice</i>	13,00 euro
COMBO COLAZIONE GRANDE (Jusqu'à / until 11h) <i>1 bevanda calda, 2 croissants, 1 succo di frutta</i> <i>1 boisson chaude, 2 croissants, 1 jus de fruit</i> <i>1 hot drink, 2 croissants, 1 fruit juice</i>	16,00 euro

Selezione Di Uova

SÉLECTION D'OEUFS / SELECTION OF EGGS (JUSQU'À / UNTIL 11H)

UOVA CON SALMONE AFFUMICATO 16,00 euro

*Uova in camicia, tartara di avocado, salmon affumicato
Toast avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, saumon fumé
Avocado toast, poched eggs, smoked salmon, hollandaise sauce*

UOVA CON BACON 13,00 euro

*Uova in camicia, tartara di avocado, bacon
Toast avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, bacon
Avocado toast, poched eggs, bacon, hollandaise sauce*

UOVA CON FUNGHI 16,00 euro

*Uova in camicia, tartara di avocado, funghi
Toast avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, champignons
Avocado toast, poched eggs, mushroom, hollandaise sauce*

Antipasti

HORS-D'ŒUVRE / STARTERS

TARTARE DI MANZO	26,00 euro
<i>Con tartufo nero e salsa all'uovo</i>	
<i>Tartare de boeuf, truffe noire, tuile de parmesan, sauce hollandaise et huile de truffe</i>	
<i>Beef tartare with black truffle and hollandaise dressing with truffle</i>	
VITELLO TONNATO	28,00 euro
<i>Con salsa tonnata, capperi</i>	
<i>Avec sauce au thon</i>	
<i>With tuna sauce</i>	
FLAN DI CAROTE	18,00 euro
<i>Con tartufo nero in vaso cottura</i>	
<i>With black truffle - Jar cooking</i>	
POLPO ALLA LUCIANA	26,00 euro
<i>Con datterini e salsa al pomodoro</i>	
<i>With datterini and tomatoes sauce</i>	

ARMANI / CAFFÈ

Primi

FIRST COURSES

LASAGNA VEGETARIANA 20,00 euro

Con carotte, asparagi e zucchine con pesto al basilico e fonduta di parmigiano

Lasagne végétarienne: carotte, courgette, asperge; fondue de parmesan, crème de basilic

Vegetarian lasagna with parmesan fondue and basilic cream

PARMIGIANA 24,00 euro

Di melanzane, con pomodoro e mozzarella

Aubergines au Parmesan, coulis de tomate, mozzarella

Aubergines Parmigiana with tomato sauce and mozzarella

RISO ARMANI MILANO 28,00 euro

Con fonduta al parmigiano e zafferano

Avec fondue de parmesan au safran

With saffron and parmesan fondue

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 22,00 euro

Con mozzarella di bufala e pomodoro

Avec mozzarella di bufala et sauce tomate

With mozzarella di bufala and tomato sauce

Secondi

MAIN COURSES

SALMONE 28,00 euro

Marinato agli agrumi con aglio nero e spinacini
Saumon mariné aux agrumes avec ail noir et salade d'épinard
Citrus marinated salmon with black garlic and spinach

TONNO ALLA PUTTANESCA 30,00 euro

Filetto di tonno alla puttanesca
Filet de thon mi-cuit a la puttanesca
Half cooked tuna fillet "puttanesca" style

GUANCIA DI VITELLO 28,00 euro

Con vino rosso e patate in vasocottura
Avec vin rouge et PDT en cuisson au pot
With red wine and potatoes in jar cooking

POLLO ALLA CACCIATORA 24,00 euro

Con spognole, chiodini e olive taggiasche
Avec morilles, champ. Chiodini et olives taggiasche
With morels, mushroom and taggiasche olives

FILETTO DI MANZO 32,00 euro

Con funghi e asparagi
Avec champignons et asperges
With mushrooms and asparagus

Contorni

GARNITURES / SIDE DISHES

FUNGHI SALTATI

Champignon roti
Roasted mushrooms

8,00 euro

PATATE ARROSTO

Pommes de terre rôties
Roasted potatoes

8,00 euro

PATATE CREMOSE

Purée de pommes de terre crémeuses
Creamy mashed potatoes

8,00 euro

SPINACI SALTATI

Epinard soute
Souted Spinach

8,00 euro

Insalate

SALADE/SALADS

INSALATA VERDE	12,00 euro
<i>Con dressing al limone e polvere di miso</i> <i>Salade verte, citronette, poudre de miso</i> <i>Green salad with lemon dressing and miso dust</i>	
CAPRESE	16,00 euro
<i>Mozzarella di bufala, pomodori colorati e polvere di basilico</i> <i>Mozzarella de buffala, tomates colorés, poudre de basilic</i> <i>Buffalo mozzarella, colorful tomatoes and basilic powder</i>	
INSALATA DI SPINACINI	18,00 euro
<i>Con parmigiano, pane nero alle olive e olio al limone e tartufo</i> <i>Salade d'épinard avec parmesan, pain noir aux olives, citronette et huile de truffe</i> <i>Spinach salad with parmesan, black bread with olives, lemon and truffle dressing</i>	
ARMANI CAESAR SALAD	22,00 euro
<i>Con lattuga in osmosi, salsa Caesar, pollo, cialde di Parmigiano, croutons e mandorle salate</i> <i>Salade verte cristallisée, sauce César allégée, poulet, tuile de Parmesan, croûtons, amande effilée</i> <i>With lettuce, chicken, Caesar dressing, Parmesan chips, croutons and salted almonds</i>	
CARCIOFI	18,00 euro
<i>Con pomodori disidratati e olive tostate, olio al limone</i> <i>Salade d'artichaut, tomate semi-sèche, olive au four, citronette</i> <i>Artichoke salad, semi-dried tomato, cooked olive, lemon dressing</i>	

Panini SANDWICHES

ROAST BEEF SANDWICH 22,00 euro

Con zucchina alla scapece e crema di parmigiano
Avec courgette alla scapece et creme de parmesan
With zucchini alla scapece and parmesan cream

BAGEL 20,00 euro

Con salmone affumicato, tartare di avocado
Avec tartare d'avocat et saumon fumé
With avocado tartare and smoked salmon

ARMANI CLUB SANDWICH 25,00 euro

Con pollo, pomodoro, lattuga, bacon, uovo e mayonnaise
Avec poulet, tomate, laitue, bacon, œuf et mayonnaise
With chicken, tomatoes, lettuce, bacon, egg and mayonnaise

FOCACCIA ALTA IDRATAZIONE 8,00 euro

Con pomodorini colorati
Avec tomate coloré
With colorful tomatoes

HAMBURGER 23,00 euro

Con manzo, lattuga, pomodoro e mayonnaise alla cipolla caramellata.
Au bœuf, laitue, tomate, oignon vinaigré
Grilled beef, lettuce, tomatoes, pickles onion and mayonnaise

Desserts

DESSERTS

TIRAMISU'

12,00 euro

Chicco di caffè, con crema al mascarpone, gelato al caffè

Tiramisu en forme de grain de café, réduction de Kalhùà, glace au café

Coffee bean Tiramisù with mascarpone cream, coffee ice cream

SELEZIONE DI FRUTTA

15,00 euro

Sélection de fruits

Fruits selection

TORTA DEL GIORNO

8,50 euro

Gâteau du jour

Cake of the day

CREME CARAMEL

12,00 euro

Con vaniglia in vasocottura

With vanille in in jar cooking

Caffeteria

BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

ESPRESSO	3,80 euro
<i>Espresso</i>	
ESPRESSO DECAFFEINATO	3,80 euro
<i>Espresso décaféiné</i>	
<i>Decaffeinated espresso</i>	
AMERICANO	3,80 euro
<i>Café américain</i>	
<i>American Coffee</i>	
MAROCCHINO	3,80 euro
<i>Espresso, crème de lait, poudre de cacao</i>	
<i>Espresso, hot milk, chocolate powder</i>	
CAFFE' CON PANNA	4,30 euro
<i>Espresso et crème Chantilly</i>	
<i>Espresso with whipped cream</i>	
CAPPUCCINO	5,80 euro
<i>Cappucino</i>	
LATTE MACCHIATO	5,80 euro
<i>Verre de lait chaud et shot d'espresso</i>	
<i>Hot milk glass and espresso shot</i>	
CAFFE' DOPPIO	5,80 euro
<i>Double espresso</i>	

ARMANI / CAFFÈ

CIOCCOLATA CALDA

Chocolat chaud avec noisette

Hot chocolate with hazelnut

7,30 euro

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

Chocolat chaud avec noisette et crème Chantilly

Hot chocolate, hazelnut and whipped cream

7,80 euro

Speciali Della Caffetteria

CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIAL COFFEES

ARMANI CAFFÈ'	10,00 euro
<i>Espresso, crème de lait et sauce chocolat Espresso, hot milk and chocolate topping</i>	
CARAMEL LATTE MACCHIATO	6,80 euro
<i>Verre de lait chaud, shot d'espresso, topping caramel Hot milk glass, espresso shot, caramel topping</i>	
SUMMER CAPPUCINO	7,50 euro
<i>Cappuccino glacé Iced cappuccino</i>	
CARAMEL SUMMER CAPPUCINO	9,00 euro
<i>Cappuccino glacé, sauce caramel Iced cappuccino, caramel topping</i>	
CAFFÈ' AL BAILEYS	12,00 euro
<i>Espresso, Baileys, crème, copeaux de chocolat noir Hot espresso, Baileys cream, dark chocolate slices</i>	
CAFFÈ' FREDDO ALLE MANDORLE	12,00 euro
<i>Espresso glacé, liqueur Amaretto, crème, amandes Iced espresso, Amaretto liquor, cream, almonds</i>	
COGNAC AU LAIT	12,00 euro
<i>Cognac, lait chaud, crème, cannelle, cacao, miel Cognac, hot milk, cream, cinnamon, cacao, honey</i>	
AFFOGATO AMARENA	12,00 euro
<i>Glace vanille , shot d'espresso et cerise Vanilla ice-cream , espresso and black cherry</i>	

Tè e Tisane "Armani/Dolci"

THÉS ET INFUSIONS "ARMANI/DOLCI"/ "ARMANI/DOLCI" TEAS AND
INFUSIONS

THE' NERO GRAND YUNNAN	8,00 euro
<i>Thé noir Grand Yunnan Grand Yunnan black tea</i>	
THE' NERO EARL GREY	8,00 euro
<i>Thé noir Earl Grey Earl Grey black tea</i>	
THE' BLANC	8,00 euro
<i>Thé blanc White tea</i>	
THE' NERO AL CIOCCOLATO	8,00 euro
<i>Thé noir au chocolat Chocolate black tea</i>	
THE' NERO ALLA ROSA E FIORI DI LOTO	8,00 euro
<i>Thé noir à la rose et fleur de lotus Rose and lotus flowers black tea</i>	
THE' VERDE GUNPOWDER	8,00 euro
<i>Thé vert gunpowder Gunpowder green tea</i>	
THE' VERDE ALLA MENTA	8,00 euro
<i>Thé vert à la menthe Mint green tea</i>	
INFUSO BLOSSOM	8,00 euro
<i>Infusion de blossom Blossom infusion</i>	
INFUSO DI CAMOMILLA	8,00 euro
<i>Infusion à la camomille Camomille infusion</i>	

Spremute e Centrifughe

JUS DE FRUITS FRAIS/FRESH JUICES

CENTRIFUGATO DI ANANAS E MENTA	7,00 euro
<i>Jus d'ananas et menthe frais</i> <i>Fresh squeezed pineapple juice with mint leaves</i>	
CENTRIFUGATO DI CAROTA	7,00 euro
<i>Jus de carotte frais</i> <i>Fresh squeezed carrot juice</i>	
CENTRIFUGATO DETOX	7,00 euro
<i>Jus de fruit détox</i> <i>Fresh squeezed détox</i>	
SPREMUTA DI ARANCIA	7,00 euro
<i>Jus d'orange pressé</i> <i>Fresh orange juice</i>	
SPREMUTA DI POMPELMO	7,00 euro
<i>Jus de pamplemousse rose pressé</i> <i>Fresh grapefruit juice</i>	
SPREMUTA DI LIMONE	6,00 euro
<i>Jus de citron pressé</i> <i>Fresh lemon juice</i>	
SUCCO DI PESCA	7,00 euro
<i>Jus de pêche</i> <i>Peach juice</i>	
SUCCO DI POMODORO	7,00 euro
<i>Jus de tomate</i> <i>Tomato juice</i>	
SUCCO DI ALBICOCCA	7,00 euro
<i>Jus d'abricot</i> <i>Apricot juice</i>	

Cocktail Analcolici

COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

PICCANTE	16,00 euro
<i>Gingembre frais, citron vert, Ginger Ale</i> <i>Fresh ginger, lime, Ginger Ale</i>	
GEISHA	16,00 euro
<i>Citron jaune, jus de cranberry, jus de pamplemousse</i> <i>Lemon, cranberry juice, grapefruit juice</i>	
ZERZURA	16,00 euro
<i>Jus de pomme, sirop de chataîgne, miel, soda</i> <i>Apple juice, chestnut sirop, honey, soda</i>	
ARMANI TROPICAL	16,00 euro
<i>Jus d'ananas, fraise, mangue, fruit de la passion, perrier</i> <i>Pineapple juice, strawberry, mango, passion fruit, soda</i>	
LA PRIMA VENERE	16,00 euro
<i>Infusion verveine, jus abricot, purée de pêche blanche</i> <i>Verbena infusion, apricot juice, white peach pure</i>	
RINFRESCANTE	16,00 euro
<i>Eau d'aloë vera, citron vert, concombre, graine de chia</i> <i>Aloe vera water, lime, cucumber, chia seed</i>	

ARMANI / CAFFÈ

Soft Drink

ICED TEA, WATER / THE GLACE, EAU, BOISSONS GAZEUSES

COCA COLA / ZERO	7,00 euro
SCHWEPES AGRUMES / TONIC	6,00 euro
FANTA ORANGE	7,00 euro
RED BULL	7,00 euro
SPRITE / GINGER ALE	7,00 euro
CRODINO	6,00 euro
ACQUA NATURALE 75cl	8,00 euro
ACQUA GASATA 75cl	8,00 euro
ACQUA NATURALE 33cl	6,00 euro
ACQUA GASATA 33cl	6,00 euro
TÈ FREDDO AL LIMONE	7,50 euro
<i>Thé glacé au citron non sucré Lemon iced tea without sugar</i>	7,50 euro
TÈ FREDDO ALLA MENTA	
<i>Thé glacé à la menthe non sucré Mint iced tea without sugar</i>	

Spumanti e Champagne

VINS EFFERVESCENTS / SPARKLING WINES (BOTTLE / GLASS)

PROSECCO EXTRA DRY, CANEL	60,00 / 12,00 euro
BRUT ROSE', RUINART	180,00 / 20,00 euro
BLANC DE BLANC, RUINART	190,00 euro
BRUT CUVÉE PRESTIGE, TAITTINGER	120,00 / 18,00 euro
BRUT DOM RUINART	400,00 euro
Extra BRUT LAURANT PERRIER	120,00 / 18,00 euro
BRUT DOM PERIGNON	360,00 euro

ARMANI / CAFFÈ

Vini Bianchi

VINS BLANCS / WHITE WINES (BOTTLE / GLASS)

GRECO DI TUFO , MASTROBERARDINO 55,00 / 12,00 euro

GAVI DI GAVI , VILLA SPARINA 55,00 / 12,00 euro

SANCERRES , COMTE LAFOND 55,00 / 14,00 euro

Vini Rosati

VINS ROSES / ROSE WINES (BOTTLE / GLASS)

COTES DE PROVENCE 2021, CHÂTEAU PEYRASSOL 50,00 / 12,00 euro

COTES DE PROVENCE 2021, WHISPERING ANGEL 65,00 / 14,00 euro

COTES DE PROVENCE 2020, CHÂTEAU PEYRASSOL 90,00 euro
1204

MINUTY CUVÉE 281 120,00 euro

ARMANI / CAFFÈ

Vini Rossi

VINS ROUGES / RED WINES (BOTTLE
78cl/GLASS 12cl)

**SABAZIO ROSSO DI MONTEPULCIANO 2018, LA
BRASSESCA** 50,00 / 12,00 euro

CHIANTI CLASSICO RISERVA , ANTINORI 65,00 / 12,00 euro

Cocktail Speciali

COCKTAILS SPÉCIAUX / SPECIAL COCKTAILS

ACQUA SECRET 18,00 euro

Whisky, citron jaune, thé earl grey, ginger beer
Whisky, lemon, earl grey tea, ginger beer

AMERICAIN GIGOLO 18,00 euro

Bénédictine, whisky, citron jaune, thé earl grey
Bénédictine, whisky, lemon, earl grey tea

ANDROGYNE 18,00 euro

Gin, St germain, jus de pomme, citron vert, ginger beer, concombre
Gin, St germain, apple juice, lime, ginger beer, cucumber

ANTIGUA 18,00 euro

Pisco, jus de mangue, citron vert
Pisco, mango juice, lime

ARMANI FIZZ 18,00 euro

Champagne, Passoa, fruit de la passion
Champagne, Passoa, passion fruit

BELLA VITA 18,00 euro

Vodka, liqueur de pêche, midori, jus d'orange, jus de cranberry
Vodka, peach liquor, midori, orange juice, cranberry juice

ARMANI / CAFFÈ

CHAMPAGNE COCKTAIL	18,00 euro
<i>Champagne, cognac, sucre, angostura bitter</i> <i>Champagne, cognac, sugar, angostura bitter</i>	
EMPORIO SPRITZ	18,00 euro
<i>Aperol, jus de pamplemousse frais, limonade</i> <i>Aperol, fresh grapefruit juice, lemonade</i>	
ESPRIT COUTURE	18,00 euro
<i>Gin infusé, verveine, calamansi, schweppes hibiscus</i> <i>Infused gin, verbena, calamansi, hibiscus schweppes</i>	
GOLDEN CROISETTE	18,00 euro
<i>Rhum ambré, St germain, jus de mangue et de passion, citron vert</i> <i>Rhum ambré, St germain, mango and passion juice, lime</i>	
GEMELLI It	18,00 euro
<i>Italicus, blanc oeuf, citron jaune, sucre de canne</i> <i>Italicus, white egg, lemon, sugar sirop</i>	
GEMELLI Fr	18,00 euro
<i>St germain, blanc oeuf, citron jaune, sucre de canne</i> <i>St germain, white egg, lemon, sugar sirop</i>	
MARTINI COCKTAIL	18,00 euro
<i>Gin, vermouth dry</i> <i>Gin, dry vermouth</i>	
NEGRONI	18,00 euro
<i>Gin, vermouth rouge, Bitter Campari</i> <i>Gin, red vermouth, Bitter Campari</i>	
NIGHT CLUBBING 1981	18,00 euro
<i>Cognac, Amaretto, citron jaune, mûre fraîche</i> <i>Cognac, Amaretto, lemon, fresh blackberry</i>	
ONE NIGHT ONLY	18,00 euro
<i>Vodka, jus de framboise, clémentine, ginger beer</i> <i>Vodka, raspberry juice, clementine, ginger beer</i>	

ARMANI / CAFFÈ

RIVIERA WAY	18,00 euro
<i>Gin infusé, benedictine, citron jaune, violette, tonic elderflower Infused gin, benedictine, lemon, violet, elderflower tonic</i>	
ROSE D'ARABIE	18,00 euro
<i>Champagne, St germain, jus de fraise, eau de rose Champagne, St germain, strawberry juice, rose water</i>	
SAKURA CASA	18,00 euro
<i>Gin "Roku", citron vert, fleur de sureau, schweppes hibiscus "Roku" gin, lime, elderflower sirop, hibiscus schweppes</i>	
YACHT MAIN	18,00 euro
<i>Cointreau black, tequila, jus de mangue, citron vert Black cointreau, tequila, mango juice, lime</i>	

Birre Italiane ed Internazionali

BIÈRES ITALIENNES ET INTERNATIONALES / ITALIAN AND
INTERNATIONAL BEERS

NASTRO AZZURRO 9,00 euro

HEINEKEN 9,00 euro

1664 SANS ALCOOL 8,00 euro

PANACHE 8,00 euro

Liquori Nazionali ed Esteri

LIQUEURS NATIONALES ET INTERNATIONALES / NATIONAL AND INTERNATIONAL LIQUORS

AMARI & CORDIAL

FERNET BRANCA / JAGERMEISTER	8,00 euro
SAMBUCA	8,00 euro
BAILEYS	10,00 euro
COINTREAU / GRAND MARNIER	8,00 euro
LIMONCELLO / GET 28	8,00 euro
AMARETTO DI SARONNO	10,00 euro
RICARD / PASTIS 51	6,00 euro
CAMPARI BITTER / APEROL	8,00 euro
VERMOUTH BIANCO, MARTINI	8,00 euro
VERMOUTH ROSSO, MARTINI	8,00 euro
VERMOUTH DRY, MARTINI	8,00 euro

ARMANI / CAFFÈ

GIN

CITADELLE 13,00 euro

BOMBAY SAPPHIRE 14,00 euro

HENDRICKS 15,00 euro

VODKA

STOLICHNAYA 13,00 euro

BELVEDERE 15,00 euro

GREY GOOSE 15,00 euro

TEQUILA

JOSE' CUERVO BLANCO 13,00 euro

JOSE' CUERVO ESPECIAL REPOSATO 13,00 euro

PATRON X.O. CAFE 14,00 euro

PATRON SILVER 18,00 euro

ARMANI / CAFFÈ

RHUM & CACHACA

CACHACA MANGAROCA	12,00 euro
PAMPERO BLANCO	13,00 euro
PAMPERO ESPECIAL	13,00 euro
MOUNT GAY ECLIPSE	13,00 euro
HAVANA CLUB 7 ANS	14,00 euro
MOUNT GAY EXTRA OLD	15,00 euro

WHISKY

MACALLAN	18,00 euro
OBAN 14 Y.O.	20,00 euro
LAGAVULIN 16 Y.O.	25,00 euro
CHIVAS REGAL	15,00 euro
JAMESON	12,00 euro
JACK DANIEL'S	15,00 euro

ARMANI / CAFFÈ

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

ARMAGNAC SAMALENS 3*	14,00 euro
COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P.	18,00 euro
COGNAC REMY MARTIN X.O.	35,00 euro
GRAPPA	10,00 euros