

## Antipasti

### Tartare di Branzino,

caviale « Calvicius », acqua di pomodoro Datterino, frutta fresca e verdure croccanti.  
*Tartare de bar de ligne, quenelle de caviar « Calvicius », eau de tomate Datterino, fruits frais et légumes croquants*

39,00 €

### Magna verde di carciofini violetti,

Con asparagi ,verdurine, cuore di bottarga sarda.  
*Mangetout d'artichauts violets, asperges, petits légumes, cœur de boutargue sarde.*

29,00 €

### Aragostella scottata

Su freschezza di basilico, finferli saltati, pomodori verdi.  
*Langouste juste saisie sur fraîcheur de basilic, girolles sautés, tomates vertes.*

54,00 €

### Burratina di Andria,

composta di pomodori nobili, acciughe d'Anzio, olio extra vergine di oliva « Ogliarola ».  
*Burratina crémeuse des Pouilles, compote de tomates nobles, huile d'olive extra vierge « Ogliarola ».*

27,00 €

### Vitello Tonnato piemontese,

In salsa ai capperi di Salina, verdure in agrodolce.  
*Médailles de veau « Fassona » du Piémont à la sauce au thon et câpres de Salina Légumes en aigre doux façon « Vitello tonnato ».*

32,00 €

### Uovo bio in camicia,

Alle verdure Primavera : asparagi pisellini freschi e fave, scaglie di castelmagno D'Alpeggio.  
*Œuf BIO poché aux légumes de printemps : Asperges, petits pois et fèves, copeaux de « Castelmagno d'Alpeggio ».*

29,00 €

### Culatello di Zibello

di Massimo Spigaroli , tigelle calde al pesto di lardo della bassa e mostarda di frutta  
*Culatello de Zibello de Massimo Spigaroli au pistou de lard de la Bassa et mostarda de fruits.*

32,00 €

## Primi piatti

### Spaghetti GA,

fini di pasta, pomodori di San Marzano e Datterino.  
basilico fresco come ama il Sig. G. Armani.  
*Spaghetti aux tomates San Marzano et datterino de Sicile, basilic frais comme aime Mr. Giorgio Armani.*

25,00 €

### Spaghetti all'aragosta,

e pomodoro nobile « Re Umberto »,  
*Spaghetti de la maison « Cavalier Cocco » à la langouste entière et tomate rare « Re Umberto ».*

60,00 €

### Ravioli al cuor di Burrata,

Pomodoro « Re Umberto » della costiera amalfitana, olio extra vergine di olive « Cerasuola ».  
*Ravioli farcis de burrata, tomate « Re Umberto » de la côte Amalfitaine et huile d'olive extra vierge de « Cerasuola »*

36,00 €

### Risotto vialone nano delle Abbadesse,

alla crema di pisellini freschi, fiori di zucca crudi e cotti.  
*Risotto « vialone nano delle abbadesse » à la crème de petits pois frais, fleurs de courgettes crues et cuites.*

38,00 €

### Grano Cuturro,

In guazzetto di mare al pomodoro « datterino » e filetti di pesce nobile.  
*Blé cassé ancien « Cuturro » cuit comme un risotto au jus de la mer, tomate « datterino », filets de poissons nobles.*

45,00 €

### Gnocchi alla romana,

con asparagi bianchi cotti al forno a carbone e fonduta di caciocavallo DOP semistagionato.  
*Gnocchi de semoule à la romaine, asperges blancs cuits au four à charbon, fondue de Caciocavallo.*

39,00 €

*Pâtes sans gluten disponibles à la demande*

## Secondi piatti

**Seppie,**  
fondenti e croccanti, carciofi, crema di patate di montagna all'inchiostro iodato, ricotta di pecora.  
*Seiches fondantes et croquantes, artichauts, crème de pomme de terre de montagne à l'encre iodée, ricotta de brebis.* 36,00 €

**Trancio di rombo,**  
d'amo, giardinetto di verdure all'olio di biancolilla.  
*Pavé de turbot, jardinet de légumes à l'huile d'olive « biancolilla ».* 45,00 €

**Merluzzo ,**  
Su battuta di pomodorini Datterino, mandorle, pistacchi, finferli al timo.  
*Pavé de cabillaud poché à l'huile aromatique, pesto de tomate Datterino, amandes et pistaches, Girolles au thym.* 39,00 €

**Maialino,**  
da latte di Zavoli con olio alla cenere, mela verde fondente, tortino di patate rosse di montagna.  
*Cochon de lait Zavoli à l'huile de cendres, pomme verte fondante, Mille-feuilles de pommes de terre rouges de montagne.* 38,00 €

**Filetto di vitello di cascina,**  
Cottura ai profumi di fieno, scalogno caramellato alla carrubba, carciofi violetti al forno al carbone.  
*Filet mignon de veau fermier aux parfums de foin, échalottes confites aux carroubes, artichauts au four à charbon.* 49,00 €

**Menu découverte à l'aveugle**  
2 Entrées - 3 plats - 1 Dessert  
90€

*Toutes nos viandes sont d'origine Italienne ou Française.  
Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle.*

EMPORIO ARMANI  
**CAFFÈ**  
RISTORANTE

## Desserts

**Pere cotte,**  
Al té verde al gelsomino, mousse al cioccolato 70% e gelato all'Amaretto.  
*Poire pochée au thé vert au jasmin, mousse au chocolat 70%, glace à l'amaretto.* 16,00 €

**Oh Babà,**  
Bagna tradizionale al rum flambé sul carrello, panna montata alla vaniglia e gelato al cioccolato modicano.  
*Babà traditionnel au rum flambé au chariot devant vous, crème chantilly et glace au chocolat de Modica.* 22,00 €

**Tiramisu goloso,**  
Montato al momento, biscotto croccante con grappa a scelta, caffè espresso Illy e amaretti.  
*Tiramisu gourmand monté à la commande, biscuit trempé à la grappa de votre choix, café espresso illy, amaretti.* 18,00 €

**Cassata siciliana,**  
Confettura di fichi d'India e gelato alla mandorla amara di Avola.  
*Cassata sicilienne à la ricotta de brebis, confiture de figues de barbarie et glace à l'amande amère de Avola..* 16,00 €

**Mousse allo yogurt magro**  
confettura di fragole, balsamico tradizionale di Modena 25 anni e gelato latte e miele.  
*Mousse légère au Yaourt 0%, confiture de fraise, vinaigre balsamique de Modena 25 ans d'âge, Glace au lait et miel.* 20,00 €

**Spuma di limone**  
alle meringhe, menta e granita di limoni, salsina al limoncello  
*Mousse au citron meringué et menthe, granitée au citron, sauce au limoncello.* 17,00 €

**Gelati,**  
mantecati espressi : Vaniglia, cioccolato Chuao, Nocciole del piemonte, Caffè Illy, Limone, Fragola.  
*Glaces turbinées à la commande : Vanille Bourbon, chocolat Chuao, Noisette du Piémont, Café Illy, Sorbets : Chocolat, Citron, Fraise.* 15,00 €

**Fruttini,**  
della gelateria la favola a Baronissi.  
*Assortiment de fruits givrés de la "Gelateria La Favola".* 20,00 €

*Prix TTC en euro-service 15% compris - La maison n'accepte pas les chèques*

EMPORIO ARMANI  
**CAFFÈ**  
RISTORANTE