

## Desserts

<b>Zibibbo,</b> Sbriciolata di sbrisolaona al cacao, spuma allo Zibibbo di Pantelleria, gelato alle mandorle di Avola. <i>Emietté de "sbrisolona" au cacao, mousse de Zibibbo de Pantelleria, glace d'amandes d'Avola.</i>	18,00 €
<b>Oh Babà,</b> Bagna tradizionale al limoncello Amalfitano e panna montata alla vaniglia, profumo di agrumi. <i>Babà traditionnel au limoncello d'Amalfi, crème chantilly à la vanille bourbon et agrumes.</i>	16,00 €
<b>Tiramisu goloso,</b> Montato al momento, biscotto croccante con grappa a scelta, caffè espresso Illy e amaretti. <i>Tiramisu gourmand monté à la commande, biscuit trompé à la grappa de votre choix, café espresso illy, amaretti.</i>	18,00 €
<b>Cannolo Siciliano,</b> Farcito di ricotta, scorza d'arance Tarocco candite e torroncino al pistacchio siciliano. <i>«Cannolo» de la tradition sicilienne fourré de ricotta, zestes d'oranges «Tarocco» confites, Pistaches caramélisées.</i>	16,00 €
<b>Assoluto di nocciole piemontesi,</b> Cioccolato croccante 70% e cremoso caldo al gianduia. <i>Crèmeux à la noisette du Piémont, chocolat croquant 70%, fondue de chocolat Gianduia.</i>	16,00 €
<b>Budino,</b> bruciato alle castagne di Cuneo. <i>Crème brûlée aux marrons de Cuneo.</i>	17,00 €
<b>Gelati,</b> mantecati espressi : Vaniglia, cioccolato Chuao, Nocciole del piemonte, Limone. <i>Glaces turbinées à la commande : Vanille Bourbon, chocolat Chuao, Noisette du Piémont, Citron.</i>	15,00 €
<b>Affogati al carrello,</b> nocciole caramellate del piemonte, café espresso Illy, Amarene Toschi, liquore al caffè Vernelli. <i>Glaces "affogati" au choix : Noisettes caramélisées du Piémont, café espresso Illy, Amarene Toschi, liqueur de café Vernelli.</i>	15,00 €
<b>Fruttini,</b> della gelateria la favola a Baronissi. <i>Assortiment de fruits givrés de la "Gelateria La Favola".</i>	20,00 €

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

## Antipasti

<b>Magna verde di carciofini violetti,</b> Verdurine, cuore di bottarga sarda e melograno. <i>Mangetout d'artichauts violets, petits légumes, cœur de boutargue sarde, pomme grenade.</i>	28,00 €
<b>Branzino marinato,</b> al fior di sale di Paceco, finocchietto croccante, acqua di rose e limone amalfitano. <i>Bar mariné à la fleur de sel de Paceco, fenouil croquant, eau de rose et citron d'Amalfi.</i>	25,00 €
<b>Mozzata filata di Bufala a Battipaglia,</b> Composta di pomodoro del piennolo, alici di Anzio, olio extra vergine di oliva Coratina di Andria. <i>Mozzarella de Battipaglia et compotée de tomates du piennolo, Anchois délicieux d'Anzio, huile d'olive Coratina d'Andria.</i>	25,00 €
<b>Vitello Tonnato,</b> Di bue grasso piemontese, capperi di Salina, verdure in agrodolce. <i>Médailles de bœuf de race "bue grasso" du Piémont à la sauce au thon et câpres de Salina. Légumes en aigre doux façon «Vitello tonnato».</i>	32,00 €
<b>Uova di gallina da latte,</b> Crema ai funghi di bosco, fonduta di Parmigiano Reggiano e zafferano di Sardegna. <i>Œuf de poule de lait, crème de girolles, fondue de Parmigiano Reggiano 24 mois Et safran de Sardaigne.</i>	29,00 €
<b>Tonno rosso marinato,</b> Balsamico tradizionale 25 anni, fior di sale della Signora Burgarella, olive nocellara e cime di rapa. <i>Thon rouge mariné aux agrumes, vinaigre balsamique traditionnelle 25 ans, fleur de sel de Madame Burgarella, olives «Nocellara» et jeunes pousses de brocoli.</i>	32,00 €
<b>Cotto e crudo di capesante,</b> su cipolla fondente fumé, radicchio di Treviso all'aceto d'amarone. <i>Cru et cuit de coquilles saint jacques sur oignons doux fumés, Trévise au vinaigre d'Amarone.</i>	35,00 €
<b>Culatello di Zibello,</b> di Massimo Spigaroli, tigelle calde al pesto di lardo della bassa e mostarda di frutta. <i>Culatello de Zibello de Massimo Spigaroli au pistou de lard de la Bassa et mostarda de fruits.</i>	32,00 €
<b>Tartare di Fassone Piemontese,</b> Con crudo di Carciofi e olio Biancolilla, scaglie di tartufo bianco d'Alba. <i>Tartare de veau Fassone du Piémont, huile d'olive extra vierge Biancolilla, truffe blanche d'Alba.</i>	75,00 €

## Primi piatti

---

### Spaghetti GA,

fini di pasta, pomodori di San Marzano e Piennolo, basilicofresco come ama il Sig. G. Armani.

*Spaghetti fins, tomates San Marzano et Piennolo du Vésuve, basilic frais comme aime Mr. G. Armani.*

25,00 €

### Pappardelle,

di grano antico di "Tumminia", crema di pistacchio di Bronte, scampo reale, lardo di maialino nero dei Nebrodi.

*Larges tagliatelle fraîches de grain antique "Tumminia", crème de pistaches de Bronte, langoustine royale et lard de cochon noir de Nebrodi.*

38,00 €

### Risotto,

Di riso vialone nano del grumolo delle abbadesse, carciofini violetti, capesante.

*Risotto de riz «vialone nano grumolo delle abbadesse», petits artichauts violets, coquilles saint jacques.*

35,00 €

### Fregola sarda all'astice,

Con pomodorini del piennolo, olio coratina Muraglia.

*Fregola de Sardaigne au homard de l'Atlantique, tomates piennolo du Vésuve, huile d'olive de coratina «Muraglia».*

43,00 €

### Tortelli di zucca Mantovana,

alla mostarda di frutta Cremonese, amaretti, Parmigiano Reggiano 24 mesi.

*Ravioli de potiron de Mantoue aux fruits de Crémone moutardés, amaretti Parmigiano Reggiano affiné «Caseificio».*

34,00 €

### Tajarin triplo uovo,

al burro di tartufo e scaglie di tartufo bianco d'Alba.

*Fines tagliatelles aux œufs, beurre de truffe et truffe blanche d'Alba.*

75,00 €

### Risotto Vialone nano delle Abbadesse,

al burro di tartufo e scaglie di tartufo bianco d'Alba.

*Risotto Vialone nano delle Abbadesse au beurre de truffe et truffe blanche d'Alba.*

90,00 €

*Pâtes sans gluten disponibles à la demande.*

EMPORIO ARMANI  
**CAFFÈ**  
R I S T O R A N T E

## Secondi piatti

---

### Guazzetto di pesce,

con pomodorini datterino, capperi di Salina e olive taggiasche.

*Filets de poissons et crustacé dans sa soupe de tomates «datterino», câpres de l'île de Salina et olive «taggiasche».*

45,00 €

### Seppie,

fondenti e croccanti, crema di patate di montagna all'inchiostro iodato, ricotta di bufala.

*Seiches fondantes et croquantes, crème de pomme de terre de montagne à l'encre iodée, ricotta de bufflonne.*

33,00 €

### Trancio di spigola,

d'amo con croccante di pistacchio di Bronte, giardinetto di verdure all'olio di biancolilla.

*Filet de bar de ligne, croquant de pistache de Bronte, jardinnet de légumes à l'huile d'olive biancolilla.*

45,00 €

### Maialino,

da latte di Zavoli con olio alla cenere, mele dell'Etna alla brace, tortino di patate rosse di montagna.

*Cochon de lait Zavoli à l'huile de cendres, pomme de l'Etna à la braise, pommes de terre rouges de montagne.*

38,00 €

### Agnello,

della Valle Stura, tortino di cavolfiori e pesca di Leonforte.

*Agneau de la vallée de Stura, gâteau de choux fleur et pêche de Leonforte.*

42,00 €

### Costoletta di Vitello di Cascina,

all'orecchia Milanese, 350gr, cicoria saltata con salsa al balsamico "Venturini & Baldini" pomodorini del Piennolo confetti.

*Côte de veau fermier façon "oreille de Milano", chicorée sautée au balsamique "Venturini & Baldini", petites tomates du Piennolo confites.*

68,00 €

### Menu découverte à l'aveugle

2 Entrées - 3 plats - 1 Dessert

90€

*Toutes nos viandes sont d'origine CE et EU  
Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle.*

EMPORIO ARMANI  
**CAFFÈ**  
R I S T O R A N T E