

EMPORIO  ARMANI  
CAFFÈ

*MENU RISTORANTE*

**LUNEDI - SABATO**  
**Monday - Saturday**  
*Montag - Samstag*  
**from / ab 12.00**

Theatinerstrasse 12, 80333 Munich - Tel. +49 89 550 528 16  
[www.armanirestaurants.com](http://www.armanirestaurants.com)

All prices are in € and are inclusive of Tax  
*Alle Preise verstehen sich in € und inklusive Mehrwertsteuer.*

## ANTIPASTI

Starters

*Vorspeisen*

**BURRATA** <sup>(D, I2)</sup> 13,00  
Burrata d'Andria with small vegetable caponata, lamb's lettuce,  
pistachios and grape must  
*Burrata d'Andria mit kleinem Gemüse Caponata, Feldsalat, Pistazien  
und Traubenmost*

**CAPRESE** <sup>(A, E, D)</sup> 12,00  
Buffalo mozzarella cheese, tomato, Pachino-confis and basil olive oil  
*Büffelmozzarella, Tomate, Kirschtomatenconfis und Basilikum-Oliven-Öl*

**TARTARA DI BRANZINO** <sup>(H)</sup> 18,00  
Sea bass tartare with avocado cream, olive tapenade, with fresh wild herbs  
*Wolfsbarschtatar mit Avocado-Crème, Oliven-Tapenade und frischen Wildkräutern*

**VITELLO TONNATO** <sup>(A, E, H)</sup> 14,50  
Thin sliced veal, tuna sauce with capers, celery, citrus fruits  
*Diinn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce mit Kapern,  
Sellerie, Zitrusfrüchten und Shisokresse*

**INSALATA CESARE CROCANTI** <sup>(A, D, E, G, H)</sup> 13,00  
Romana lettuce with Caesar dressing, lemon marinated chicken with seeds,  
crispy Parmesan and Croûtons  
*Romanasalat mit Caesar-Dressing, in Zitrone marinierter  
Hähnchenbrust mit gemischten Kernen, Parmesanknusper und Croûtons*

### "HEALTHY BY EAC"

---

**INSALATA TROPICALE DI GAMBERI** <sup>(H, F)</sup> 17,00  
Mixed salad with grilled prawn, mango, avocado, olives and lemoncroustons  
*Gemischter Salat mit gerillten Garnelen, Mango, Avocado, Oliven und  
Zitronencroustons*

---

## INSALATE SUPPLEMENTO

Supplements salads

*Beilagensalate*

**INSALATA MISTA** 6,00  
Mixed salad with carrots, tomatoes and cucumber  
*Kleiner gemischter Salat mit Karotten, Tomaten und Gurke*

**INSALATA DI POMODORI** 6,00  
Tomatoesalad with red onion and chives  
*Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch*

**ZUPPE**  
Soups  
*Suppen*

**MINISTRONE EMPORIO ARMANI** <sup>(E, F)</sup> **9,00**  
Minestrone with seasonal vegetables, shisocress and Altamura croûtons  
*Emporio Armani Minestrone mit saisonalem Gemüse, Erbsencreme, Shisokresse und Altamura-Croûtons*

**ZUPPA DEL GIORNO** **8,00**  
Ask our service to the soup of the day.  
*Fragen Sie unseren Service nach der heutigen Tagessuppe.*

**ZUPPA DI PATATE DOLCI** <sup>(C, D, H, I, M, 10)</sup> **13,50**  
Sweet potato soup with baked Zucchini flower filled with snow crab meat  
*Süßkartoffelsuppe mit gebackener Zucchini blüte, gefüllt mit Schneekrabbenfleisch*

**PRIMI PIATTI**  
Pasta  
*Nudelgerichte*

**SPAGHETTI EMPORIO ARMANI** <sup>(E, F, K)</sup> (13 Minuten) **13,00**  
Spaghetti pasta "Alla Pantesca" with pacchino tomatoes and Parmesan cheese  
*Spaghetti "Alla Pantesca" mit Pacchinotomaten und Parmesan*

**LIGUINE TRAFILATE IN CASA** <sup>(H, A, F, E)</sup> **17,00**  
Homemade Linguine with squid, roe of the mullet, lemon, sage and tomato confit  
*Hausgemachte Linguini mit Tintenfisch, Rogen von der Meeräsche, Zitrone Salbei und konfierten Tomaten*

**RAVIOLI DI BUFALA** <sup>(E, A, D)</sup> **16,00**  
Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella, served with fried eggplant tomato coulis, dried tomatoes and basil oil.  
*Hausgemachte Ravioli mit Büffel-Mozzarella gefüllt, dazu gebratenen Auberginen getrockneten Tomaten und Tomaten Coulis serviert mit Basilikum Öl*

**TAGLIATELLE ARRABBIATA E GAMBERI** <sup>(H, A, F)</sup> **17,00**  
Homemade Tagliatelle pasta with grilled prawns and souse arrabbiata  
*Hausgemachte Tagliatelle Arrabbiata mit gegrillten Garnelen*

**RISOTTO ARMANI MILANO** <sup>(D, E)</sup> **14,50**  
Creamy risotto with saffron threads and 24 months old parmesan cheese  
*Crèmiges Risotto mit Safranfäden und 24 Monate gereiftem Parmesan*

**PACCHERI CON FUNGHI PORCINI** <sup>(A, D, F, M, 10)</sup> **19,50**  
Paccheri pasta with porcini mushrooms and Ricotta  
*Paccheri pasta mit gebratenen Steinpilzen und Ricotta*

## SECONDI PIATTI

Main Courses

Hauptspeisen

<b>BRANZINO</b> <small>(H, D)</small> Fillet of sea bass with crispy skin, pak choi, olives and mashed potatoes <i>Filet vom Wolfsbarsch mit knuspriger Haut, Pak Choi, Oliven und Kartoffelpüree</i> MSC ZERTIFIZIERT *	29,00
<b>CALAMARO</b> <small>(H, F)</small> In panure grilled calamari with zucchini alla "scapecce" <i>In der Brotkruste gebrillte Calamari mit Zucchini alla "scapecce"</i> MSC ZERTIFIZIERT *	19,00
<b>FRITTO MISTO DI MARE</b> <small>(H, F, A, G)</small> Fried shrimp, squid and vegetables in tempura, served with sauce tartar <i>Frittierte Garnelen, Tintenfische und Gemüse in Tempurateig, serviert mit Sauce Tartar Dip</i> MSC ZERTIFIZIERT *	18,00
<b>COSTOLETTA DI VITELLO</b> <small>(A, D, F, M, 10)</small> Alla Milanese con Rucola e Pomodorini Veal chop "Milanese" style with rocket salad and cherry tomatoes <i>Kalbscarré "Mailänder Art" mit Rucola und Kirschtomaten</i>	29,00
<b>FILETTO ROSSINI</b> <small>(A, M, D, F, 10)</small> Filet of beef with roasted fois gras, potato soufflé, green asparagus and black truffel <i>Rinderfilet mit gebratener Gänseleber, Kartoffelsoufflé, grünem Spargel und schwarzem Trüffel</i>	54,00
<b>FILETTO DI VITELLO AI FINFERLI</b> <small>(E, D)</small> Grilled filet of veal with chanterelles, celery puree and jus <i>Gebrilltes Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen, Selleriepüree und Jus</i>	31,00
<hr/>	
<b>BISTECCA FIORENTINA PER DUE PERSONE</b> <small>(M, D)</small> Entrecôte of the Italian Chianina beef for 2 with rosemary potatoes, roasted vegetables and young salad <i>Entrecôte vom italienischem Chianina Rind für 2 mit Rosmarinkartoffeln, geröstetem Gemüse und jungem Salat</i>	69,00
<hr/>	
<b>BURGER CON PANE ARTIGIANALE</b> <small>(A, B, D, F)</small> 100% Beef Burger, homemade bread, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber, cheese and ketchup, served with roasted potatoes <i>100% Rindfleisch, hausgemachte Brötchen, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Käse und Ketchup, dazu gebackene Kartoffelecken</i>	19,50

\* Der MSC hat zusammen mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und anderen Nichtregierungsorganisationen Richtlinien für die Beurteilung und Auszeichnung von Fischereien entwickelt. Für die Bewertung, ob nachhaltige Fischerei im Sinne des MSC vorliegt, werden die folgenden Richtlinien als Maßstab herangezogen.

\* Ausreichend große Fischbestände

\* Minimale Einflüsse auf das Ökosystem

\* Wirkungsvolles Fischereimanagement

**DOLCI**  
Dessert  
*Desserts*

<b>IL TIRAMISÙ CAFFÈ ARMANI</b> <small>(A, D, F, 1, 2, 12)</small> The Armani Caffè Tiramisù with caffè ice cream <i>Armani Caffè Tiramisu mit Kaffe-Eis</i>	8,00
<b>MANGO PANNA COTTA</b> <small>(A, D)</small> Panna Cotta with mango, passionfruit and coconut ice cream <i>Panna Cotta mit Mango, Maracuja und Kokosnusseis</i>	9,00
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b> <small>(A, D, F, K)</small> Chocolate cake with a soft heart and ice cream <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Eiscreme</i>	12,00
<b>SFOGLIATINA DI MELE CALDA</b> <small>(D, F)</small> Hot apple puff pastry with pastry cream and vanilla ice cream <i>Warme Apfeltarte mit Blätterteig, Crème Patissier und hausgemachtem Vanilleeis</i>	9,50
<b>SELEZIONE DI FRUTTA</b> Selection of fresh fruits <i>Auswahl an frischen Früchten</i>	12,00
<b>PARMIGIANO ITALIANO MOSTARDA DE FICHI</b> <small>(D, F, K)</small> 24 months old parmesan cheese served with fig mustard <i>24 Monate gereifter italienischer Parmesan - Käse mit Feigensenf</i>	9,00

**"OUR ICE CREAM OF THE SEASON"**

---

<b>BASIL LEMON SORBETTO CON CROCCANTE</b> <small>(A, D, F, K)</small> Homemade Basilic Lemon Sorbet with crunchy <i>Hausgemachtes Basilikum Zitronen Sorbet mit Knusper</i>	4,80
---	------

---

**CAFFÈ FREDDI**  
Iced Coffees  
*Eiskaffee*

<b>ICED COFFÈ ARMANI</b> Iced Espresso, Vanilla Iced Cream and Kakao	7,50
<b>SUMMER CAPPUCINO</b> Iced Espresso, Cream and Sugar	5,20
<b>CARAMEL SUMMER CAPPUCINO</b> Iced Espresso, Cream, Caramel and Sugar	5,20

## MENÚ CAFFETTERIA

### SELEZIONE DI PASTE Selection of Sweets *Auswahl an frischem Gebäck*

<b>CROISSANT</b> <sup>(A, D, F)</sup> plain <i>natur</i>	<b>1,90</b>	<b>TORTA DEL GIORNO</b> <sup>(A, D, F)</sup> Cake of the day <i>Tagesempfehlung der Pâtisserie</i>	<b>3,90</b>
<b>CROISSANT</b> <sup>(A, D, F)</sup> Jam or Chocolate <i>Marmelade oder Schokolade</i>	<b>2,90</b>	<b>TORTA DI FRUTTA</b> <sup>(A, D, F)</sup> Selection of fruit cake <i>Auswahl von Früchtekuchen</i>	<b>4,50</b>

### PICCOLI PASTI Snacks *Snack*

<b>CROISSANT SALATI</b> <sup>(A, D, F)</sup> with salmone and avocado creme or Parma ham, mozzarella and rocket salad <i>mit Lachsstreifen und Avocadocrème oder Prosciutto, Mozzarella und Rucola</i>			<b>4,80</b>
<b>PANE E VITELLO</b> <sup>(D, F, E)</sup> Altamura bread with pink veal, cream cheese, dried tomatoes and lamb's lettuce <i>Altamura Brot mit rosa Kalbshende, Frischkäse, getrocknete Tomaten und Rucola</i>			<b>11,00</b>
<b>PANINO AL CRUDO</b> <sup>(F, D)</sup> toasted Altamura bread with prosciutto, burrata di`Andria and rocket salad <i>geröstetes Altamura-Brot mit Parmaschinken, Burrata di`Andria und Rucola</i>			<b>9,80</b>
<b>SANDWICH DI SALMONE</b> <sup>(A, D, F, H)</sup> Smoked salmon with Songino salad and guacamole-mayonnesse <i>Geräucherter Lachs mit Feldsalat und Guacamolen-Mayonnaise</i>			<b>9,80</b>
<hr/>			
<b>CLUB SANDWICH</b> <sup>(A, D, F)</sup> with ox heart -Tomatoes, iceberg lettuce, mayonnaise, boiled egg and chicken bacon <i>mit Ochsenherz -Tomaten, Eisbergsalat, Mayonnaise, gekochtem Ei, knusprigem Speck und Hühnerbrust</i>			<b>18,50</b>
<hr/>			