

PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromage du Trentin au lait cru affinés en Bunker avec 100 % d'humidité :

Genussjager de vache, Pecorino de brebis, Chèvre et bleu di grotta au lait de vache
Servis avec confiture de coing, miel du Trentin, amaretto aux olives "taggiasche".

25 €

MELA GALA

Pomme gala confite, feuilleté, strudel, sorbet à la pomme cuite

25€

CIOKO ARANCIA

Tartelette au chocolat de Modica 70%, gâteau moelleux aux oranges de Sicile

25€

MILLEFOGLIE DIPLOMATICA

Millefeuille "diplomatico" à la crème pâtissière, génoise à la liqueur "Alkermes" de Santa Maria Novella à Florence, glace à la cannelle

25€

TIRAMISÙ GOLOSO

Tiramisu gourmand monté à la commande,
café espresso illy, "savoïardi" et glace à l'amaretto

24€

GELATI & SORBETTI AL CARRELLO

Glaces & Sorbets turbinés à la commande : Vanille Bourbon, Pistache de Bronte, Chocolat, Noisette du Piémont, Café Illy, Panettone
Sorbet : Chocolat, Citron, Mandarine.

24€

POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS OU FROMAGES :

VIN SANTO del Chianti Classico DOC **Barone Ricasoli 2011**

Trebbiano, Malvasia, Sangiovese. Notes de noisette toastée, miel et abricot et amandes, intense.

21€

TORCOLATO Breganze DOC **Maculan 2020**

Vespaïola. Passito aux notes de chocolat blanc, d'abricot sec et de verveine.

19€

ALEATICO Sovana Superiore DOC **Fattoria Aldobrandesca 2019**

Aleatico. Rouge rubis, intense et délicat, senteurs de rose sauvage et fruits

19€

PADRE DELLA VIGNA Passito di Pantelleria DOC **Marco De Bartoli 2019**

Zibibbo. Passito complexe, 30 mois en barrique

26€

VECCHIO SAMPERI METODO PERPETUO **Marco De Bartoli**

Grillo. Au nez des notes de fruits tropicaux, des notes d'abricot déshydraté, de datte fraîche et d'herbes aromatiques

En bouche, il est sec et enveloppant, agréablement doux et épicé

25€

MARSALA Oro Superiore Riserva DOC **Marco De Bartoli 1988**

Grillo. Marsala de grande structure, il offre des sensations d'autres temps.

38€

Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie.

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pâtes sans gluten disponibles à la demande

Prix TTC en euro-service 15% compris -

La maison n'accepte pas les chèques

ARMANI RISTORANTE

NOS ENGAGEMENTS

Notre établissement s'est engagé dans une démarche de durabilité.

Cela repose en premier lieu sur un sourcing conforme à nos ambitions. Pour les fruits et légumes, nous priorisons des produits issus d'une agriculture raisonnée, de saison et de proximité. Pour les produits de la mer, nous soutenons la pêche « passive », moins impactante pour l'environnement, et veillons, à travers le support de l'association *Ethic Ocean*, à respecter des critères essentiels comme les périodes de reproduction, les zones de pêche, et l'état de stock des espèces. Pour les viandes, nous avons choisi un producteur qui élève et transforme ses animaux en France, tandis que nos œufs sont issus de poules élevées en plein air. Nos partenaires italiens, des producteurs à dimension familiale, suivent la même logique de durabilité.

Nos engagements s'étendent également à la lutte contre le gaspillage, en amont et en aval, via la valorisation des matières premières, la gestion des déchets organiques, qui sont collectés et transformés, ou encore via la réduction de l'utilisation du plastique en cuisine.

Cette démarche nous a conduits à l'obtention de trois *écotables*, le plus haut niveau de distinction pour cet écolabel, ainsi que le *Food Index for Good*. Notre ambition est celle de poursuivre des actions toujours plus vertueuses, que ce soit en intégrant de nouveaux producteurs responsables, ou en poursuivant la réduction de notre empreinte carbone.

Label de restauration durable



Établissement trois écotables



www.ecotable.fr

Pour en savoir plus



LES INGREDIENTS DE L'EXCELLENCE :

Boeuf "Bue grasso" du Piémont
Parmigiano Reggiano affiné 36 mois de vache blanche
Miel Thun du Trentin
Pistache D.O.P. volcanique de Bronte
Truffe noire d'Alba
"Radicchio" tardive de Trévis
Anchois d'Anzio
Riz "vialone nano grumulo delle abadesse" du "Presidio slow food"
Cedrat de Santa Maria de Calabre
Boutague de mullet de Sardaigne
Câpres de Salina dans l'archipel des Iles Eoliennes
Cucunci de l'île de Pantelleria
Amandes "Filippo Cea" des Pouilles
Noisettes "Gentili" IGP du Piémont, la meilleure noisette du monde !
Chocolat de Modica IGP, travaillé à froid pour donner son aspect cristallisé
Limoncello d'Amalfi avec citrons I.G.P.

**Notre Pain est issu d'une farine « Russello » de Sicile avec un levain naturel de 130 ans d'Age.
L'huile d'olive extra vierge que vous trouverez à table provient de la maison "Galluffo" en Sicile (TP)**

DEFILÉ

Menu surprise 5 plats du chef
(2 entrées, 2 plats, 1 dessert)
(Au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h pour toute la table)

150 €

ACCORD METS & VINS

Sélection de 5 verres pour accompagner votre menu Défilé

70 €

MENU TARTUFO NERO

Menu autour de la truffe noire d'Alba (Tuber Melanosporum)
(Au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h pour toute la table)

CIPOLLA DI GIARRATANA

Oignon doux de Giarratana légèrement fumé, châtaignes et raisin sec au vin Marsala, noisettes, polenta "biancoperla", truffe noire d'Alba.

CANNELLONI AL BUE GRASSO

"Cannelloni" farcis au bœuf "bue grasso" du Piémont, "ragù" végétal, épinards sautés, truffe noire d'Alba.

GUANCIA BRASATA

Joue de bœuf braisée parfumée à l'eucalyptus, poivre sauvage, coing à la vanille, gâteau moelleux au potiron, truffe noire d'Alba.

MISTER PANETTONE

Gâteau au panettone artisanal au parfum de réglisse de Calabre, glace au café Illy, oranges confits, amandes toastées, truffe noire d'Alba.

150 €

MAGNA VERDE

Mangetout de fruits et petits légumes croquants et fondants de notre potager en permaculture, Infusion de légumes et cerfeuil.
39 €

CIPOLLA DI GIARRATANA

Oignon doux de Giarratana légèrement fumé, châtaignes et raisin sec au vin Marsala, noisettes, polenta "biancoperla", truffe noire du Piémont.
45 €

TARTARE DI VITELLO

Tartare de filet de veau au thé vert, miel de pin de montagne, noisettes du Piémont à la vanille, croustillant de pain
48 €

CARPACCIO DI CAPESANTE

Carpaccio de noix de saint jacques plongées à la main, caviar osciètre de Lombardie, oranges "novellino" de Sicile, miroir de roses et hibiscus
55 €

GAMBERI DI MAZARA

Gambas rouges de Mazara fondantes à la clémentine, crumbles d'amandes, huile d'olive extra vierge de Sicile.
58 €

UOVO AL TREVIGIANO TARDIVO

Œuf pané croustillant à la milanaise, fondue de Parmigiano Reggiano 36 mois à la betterave, chicorée tardive de Trévis crue et cuite, réduction de vin amarone
45 €



RISOTTO AL CIAUSCOLO

Risotto "vialone nano grumulo delle abadesse" aux bourgeons de pin, saucisson "ciauscolo" des Marches, fruits moutardés de Crémone.
54 €

GNOCCHI DI PATATE

Gnocchi de riz et pommes de terre, fromage bitto de la Valtellina, chocolat blanc, noisettes, cacao et vinaigre balsamique 25 ans d'âge.
49 €

SPAGHETTONI ALL'ARAGOSTA

Spaghettoni carrés à la langouste et oranges de Calabre.
65 €

CANNELLONI AL BUE GRASSO

"Cannelloni" farcis au bœuf "bue grasso" du Piémont, "ragù" végétal, épinards sautés, truffe noire d'Alba.
55 €

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO D'ALBA

Tagliatelle maison à la truffe noire d'Alba.
70 €

RISOTTO AL TARTUFO NERO D'ALBA

Risotto "Vialone nano grumulo delle abadesse" à la truffe noire d'Alba.
80 €



GALLINELLA

Pavé de grondin (150gr) poêlé à l'huile d'olive, épinards sautés, cédrat confit et endives aux pommes.
65 €

POLLETTO RUSPANTE

Poulet fermier BIO (160gr) fumé au foin, chicorée tardive de Trévis caramélisée, oranges au vin Marsala.
65 €

COSTATA DI VITELLO

Carré de veau désossé (600gr/2 personnes, selon disponibilité) chapelure parfumée, jardin de légumes, millefeuille de pomme de terre, condiments.
160 €