ARMANI
Hotel Milano

Menu

Menu disponibile dalle 11:00 alle 23:00 / *Menu available from 11 a.m. to 11 p.m.*

ARMANI / bamboo bar

ARMANI
Hotel Milano

CAVIALE / CAVIAR

TRADITION (30 gr.) (1-3-4-7) 140
Storione bianco / *White sturgeon*

Ottenuto da storione bianco dell'Alaska, il caviale Tradition è perfettamente equilibrato e rotondo, evocando il mare solo nelle sue sfumature più delicate.

Crafted from Alaskan white sturgeon, Tradition caviar is perfectly balanced and rounded, reminiscent of the sea only in its most delicate elements.

OSCIETRA (30 gr.) (1-3-4-7) 180
Storione russo / *Russian sturgeon*

Considerato la qualità più raffinata da degustare in purezza, il caviale Oscietra è un caviale dal gusto morbido, fruttato con aroma di nocciola e sfumature beige e ambrate.

Considered the most refined quality to be savored in its purest form, Oscietra caviar is defined by its smooth, fruity taste with hints of hazelnut and shades of beige and amber.

BELUGA (30 gr.) (1-3-4-7) 330
Storione Huso Huso / *Huso Huso sturgeon*

Il caviale Beluga, dal colore cristallino e dal sapore vellutato con note di vaniglia, miele e agrumi, rappresenta la qualità più rara e costosa. Le sue uova sono grandi e ovali, con una variazione di colori dal grigio perla al grigio scuro.

Beluga caviar, with its crystal-clear color and velvety taste with hints of vanilla, honey, and citrus, represents the rarest and most expensive quality. Its eggs are large and oval, displaying a range of colors from pearl gray to dark gray.

*Tutti i nostri caviali sono serviti con blinis al grano saraceno fatto in casa, panna acida all'erba cipollina
**All our caviars are served with homemade buckwheat blinis, and chive sour cream*

OSTRICHE / OYSTERS

OSTRICHE SPECIAL GILLARDEAU / *SPECIAL GILLARDEAU* OYSTERS (12-14)
Ostriche Special Gillardeau Fine de Claire, scalogno all'aceto di Volpaia
Special Gillardeau Fine de Claire oysters, shallots, Volpaia red vinegar

6 Pezzi / *Pieces* 60
12 Pezzi / *Pieces* 110

ARMANI
Hotel Milano

INSALATE / SALADS

CAPRESE (7) 29
Pomodoro datterino, mozzarella di Bufala D.O.P., olio extra vergine d'oliva Polifemo, basilico
Datterino tomatoes, Buffalo Mozzarella D.O.P., Polifemo extra virgin olive oil, basil

ZUCCA / PUMPKIN (7-12) 32
Ai carboni, quinoa, tartufo nero, dressing allo zola
Roasted pumpkin, quinoa, black truffle, Gorgonzola dressing

INSALATA CAESAR / CAESAR SALAD (1-3-4-7-12) 32
Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe
Corn-fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano, butter-toasted croutons, anchovies

INSALATA NIZZARDA / NIÇOISE SALAD (3-4-6-10-12) 34
Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche, lattuga, uovo, cipolla, fagiolini, patate, pomodorini
Soy-marinated tuna tataki, Taggiasca olives, lettuce, egg, onion, green beans, potatoes, tomatoes

ARMANI
Hotel Milano

ANTIPASTI / STARTERS

GUACAMOLE (1-12) — 15
Avocado, pomodori, cipolla rossa, cialda di mais e paprika
Avocado, tomatoes, red onion, paprika corn chips

FALAFEL (11) — 15
Di ceci e piselli, servito con babaganoush
Chickpeas and peas, served with babaganoush

GAMBERONE / PRAWN (1-2-3-12) — 21
In tempura, maionese al wasabi, riso soffiato, mango
Tempura prawn, wasabi mayonnaise, puffed rice, mango

SALUMI / CURED MEATS (8) — 29
Selezione dalla tradizione italiana
Selection of traditional Italian cured meats

FORMAGGI / CHEESE SELECTION (1-7) — 31
5 tipologie, servite con “Pan Tramvai” e miele di montagna
5 varieties, served with “Pan Tramvai” bread and mountain honey

TONNO ROSSO / RED TUNA (4-6-12) — 32
Tartare di tonno rosso con avocado, dressing alla soia, shiso e lime
Red tuna tartare with avocado, soy dressing, shiso, and lime

PATA NEGRA (1) — 60
Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, pane ai carboni
Jamon de Bellota 36 months dry-aged, charcoal-grilled bread

ARMANI
Hotel Milano

PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTO (1) 28
Spaghetti di Gragnano Pastificio Gentile, pomodoro ciliegino, basilico
Spaghetti from Gragnano, cherry tomato, basil

MINESTRONE (6-7-9) 28
Minestrone di verdure fresche di stagione con ceci e tofu
Seasonal fresh vegetable minestrone with chickpeas and tofu

TAGLIATELLE (1-3-7-9-12) 32
Tagliatelle di pasta fresca, alla bolognese
Homemade fresh pasta with traditional Bolognese sauce

FUSILLI (1-14) 32
Fusilli Pastificio Mancini, cime di rapa ripassate, polpo, briciole di pane croccante
Mancini fusilli, sautéed turnip greens, octopus, crunchy bread crumbs

RISOTTO ALLA MILANESE (7-12) 36
Riso Carnaroli Riserva San Massimo, pistilli di zafferano
"Milanese-style" risotto, Riserva San Massimo Carnaroli rice, saffron

ARMANI
Hotel Milano

SECONDI / MAIN COURSES

POLPETTINE / VEGGIE BALLS (1-6-11) 27
Di verdure e legumi, couscous allo zafferano, dressing al sesamo e cipollotto
Vegetables and legumes, saffron couscous, sesame and spring onion dressing

SALMONE / SALMON (4-9-12) 40
Arrosto, verdure invernali, salsa al tartufo nero
Roasted salmon, seasonal winter vegetables, black truffle sauce

SPIGOLA / SEA BASS (4-7-9) 48
Alla plancia, bieta costa, salsa allo zafferano, aneto
Grilled sea bass, Swiss chard, saffron sauce, fresh dill

TAGLIATA DI MANZO / BEEF TAGLIATA (7) 54
Alla griglia, carciofi e olive taggiasche
Charcoal-grilled beef tagliata, artichokes and Taggiasca olives

COSTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-7-10-12) 55
Di vitello, patate arrosto al burro e timo, salsa di rucola e rafano
"Milanese-style" veal cutlet, butter and thyme roasted potatoes, rocket and horseradish sauce

ARMANI
Hotel Milano

PIZZA

MARGHERITA (1-6-7) 25
A lenta lievitazione, fior di latte biologico Agricola Gentile, salsa pomodoro ciliegino, basilico
Slow-rise pizza dough, Agricola Gentile organic fior di latte cheese, cherry tomato sauce, basil

SANDWICHES & BURGER

ARMANI TOAST (1-7) 26
Prosciutto cotto, Asiago di montagna
Ham, Asiago cheese

CLUB SANDWICH (1-3-6-7-8-10-12) 36
Tacchino, uova, pomodoro, lattuga, maionese, bacon
Roasted turkey, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, bacon

bamboo BURGER (1-3-7-9-10-12) 38
Di Black Angus, salsa crispy, pomodoro, lattuga, uovo, Cheddar, bacon
Black Angus beef, crispy sauce, tomato, lettuce, egg, Cheddar, bacon

* Tutti i nostri sandwich sono serviti con un contorno di patatine fritte.
** All our sandwiches are served with a side of french fries.*

ARMANI
Hotel Milano

DOLCI / DESSERT

TARTE TATIN (1-3-7-8) 18
Frolla croccante, frangipane alla nocciola, crema alla vaniglia
Crisp shortcrust pastry, hazelnut frangipane, vanilla custard cream

CIOCCOLATO / CHOCOLATE (1-3-6-7) 18
Fondente Guanaja 70% con inserto al cioccolato bianco salato e croccante di riso soffiato
Guanaja 70% dark chocolate with a salted white chocolate core and puffed rice crunch

ARMANI TIRAMISÙ (3-7) 20
Perle di cioccolato, crema al caffè
Chocolate pearls, coffee cream

TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT 22

ARMANI
Hotel Milano

Armani Hotel Milano si impegna ad avere un basso impatto ambientale scegliendo ingredienti di provenienza locale, in particolare da piccole aziende italiane, per ridurre l'impatto ambientale e assicurare il sostegno alla filiera. Per garantire la freschezza e la sostenibilità dei nostri piatti, selezioniamo con cura il pescato e i frutti di mare provenienti dalle coste del Mediterraneo e dell'Atlantico.

Armani Hotel Milano commits to having a low environmental impact by choosing locally sourced ingredients, particularly from small Italian companies, to craft our culinary creations, minimize environmental impact, and provide economic benefits to all involved. Our dedication to freshness and sustainability is evident in our sourcing of fish from the Mediterranean and Atlantic coasts, ensuring that it complies with our stringent quality standards.

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II:

**** During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/11, Annex II:***

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
   ***Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.*
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
   ***Crustaceans** and products thereof.*
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
   ***Eggs** and products thereof.*
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
   ***Fish** and products thereof.*
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
   ***Peanuts** and products thereof.*
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
   ***Soybeans** and products thereof.*
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
   ***Milk** and products thereof (including lactose).*
8. **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
   ***Nuts** namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.*
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
   ***Celery** and products thereof.*
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
    ***Mustard** and products thereof.*
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
    ***Sesame seeds** and products thereof.*
12. **Anidride solforosa e solfiti**.
    Sulphur dioxide and sulphites.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
    ***Lupin** and products thereof.*
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
    ***Molluscs** and products thereof.*

INDICAZIONE PRODOTTI SURGELATI

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare gli aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Segnaliamo che i prodotti "gambero argentina" "petto di pollo" e "patate fritte" vengono acquistati all'origine come surgelato, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

FROZEN PRODUCTS INFORMATION

For market needs and in order to improve the quality aspects of our products, it is possible that there are selected fresh foods, which are subjected to rapid blast chilling on site, in compliance with the procedures of the Food Safety Manual pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. 853/04. The following products "Argentine shrimp", "chicken breast" and "french fries" are originally purchased as frozen as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Fish intended to be consumed raw or undercooked has been blast-chilled on site in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, 3.

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari in fase di ordinazione. Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina, pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergiche. Offriamo una selezione di piatti privi di glutine, tuttavia, non possiamo garantire un ambiente di preparazione completamente esente da glutine. Per qualsiasi quesito, il nostro team sarà felice di assistervi.

Please inform us of any allergies or dietary concerns when placing your order. Our team is committed to your safety and dedicated to meeting your requirements. However, we must caution that our kitchens handle a variety of ingredients, which makes it impossible to guarantee the complete absence of cross-contamination. We are pleased to offer a variety of gluten-free options; however, we regret to inform that we are unable to guarantee a completely gluten-free kitchen environment. If you have any questions or concerns, our dedicated team is always available to assist and ensure your satisfaction.

Vegano
Vegan

Senza lattosio
Lactose-free