

ARMANI

Hotel Milano

A cena da Armani/Ristorante: dal 2 settembre il nuovo menu dello Chef Francesco Mascheroni

Milano, 02 settembre 2021 – Al settimo piano dell’Armani/Hotel Milano, Armani/Ristorante riapre le porte ai propri ospiti per tornare a gustare la cucina dell’Executive Chef Francesco Mascheroni.

Dal 2 settembre il nuovo menu per la cena regalerà un percorso culinario che, partendo dalla tradizione italiana, si spinge verso tocchi di creatività di più ampio respiro. Un menu nuovo dal sapore autunnale che pur restando legato al territorio guarda a suggestioni orientali, con una particolare attenzione rivolta al Giappone e alla Thailandia. Il risultato è una proposta dove l’ingrediente principale è il punto di inizio per una esperienza di gusto autentica e ricercata.

Spiccano tra le novità **Fungo, cannolo croccante al mais, basilico, vinagrette all’uovo**, uno dei tre antipasti. Tra i primi lo **Spaghetto cicale di mare, olio affumicato e uva di mare**, i **Ravioli, agnello di Langa, bieta, lime, datterino** e il **Piccione ai carboni, zucca, tamarindo** tra i secondi. **Cioccolato limone di Amalfi, zenzero, streusel, grue di cacao** è il dessert a forma di A, omaggio al mondo di Giorgio Armani.

Piatti semplici e complessi allo stesso tempo, che rispettano la stagionalità della materia prima e danno vita a uno stile di cucina riconoscibile e contemporaneo. Restano in carta i grandi classici, come **Gambero Rosso di Mazara, frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido** e lo **Spaghetto di Gragnano, cavolfiore, mela verde, ricci di mare, olio al curry**.

Per chi invece preferisce un’esperienza completa nella cucina dello chef Mascheroni la scelta cade sul menu degustazione da 5 o da 6 portate. Una proposta a “mano libera” che può includere piatti di pesce, carne o vegetariani.

Infine, da Armani/Ristorante sarà ancora possibile gustare il pranzo della domenica. Dalle 12.30 alle 14.30 lo chef propone un menu dedicato alla tradizione italiana, con un occhio di riguardo alla cucina lombarda, che si compone di piatti di terra, mare e verdure, da condividere al tavolo.

Armani/Ristorante è aperto dalle 19.30 alle 22.30, chiuso la domenica e il lunedì sera.

In occasione del Salone Internazionale del Mobile - dal 5 al 10 settembre - il ristorante sarà aperto anche il lunedì e la domenica.

Il menu completo

Antipasti

DENTICE

Zenzero, mango, tempura croccante

ARMANI

Hotel Milano

FOIS GRAS

Di anatra, fichi, barbabietola, mandorla

FUNGO

Cannolo croccante al mais, basilico, vinaigrette all'uovo

Primi

SPAGHETTO

Pastificio Gentile, cicale di mare, olio affumicato, uva di mare

RAVIOLI

Ravioli, agnello di Langa, bieta, lime, datterino

RISO

Riso riserva San Massimo, aglio nero, peperoncino fresco, rafano, calamansi

Secondi

PICCIONE

Ai carboni, zucca, tamarindo

ROMBO

Yuzu, prezzemolo, capperi di Pantelleria, burro, nocciola

TUBERI E VERDURE DI MONTAGNA

Alla cenere, curry rosso, mela verde

Dessert

CIOCCOLATO

Cioccolato li-chiu 64%, limone di Amalfi, zenzero, streusel, grue di cacao

ANANAS

Cocco, camomilla, lemongrass

IBISCO

Basilico, aceto di lampone, piccolo frutti

Press contact

Rossella Graziani | Ph. +39 02 8883 8911 | email: rgraziani@armanihotels.com |
www.armanihotelmilano.com

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com