

# ARMANI

Hotel Milano

**Armani Hotel Milano compie 10 anni**

***Francesco Mascheroni, Executive Chef di Armani/Ristorante,  
dedica all'anniversario un menù che ripercorre la storia  
dell'Hotel e dei suoi ambienti***

Milano, 4 Novembre 2021 – Un anniversario importante quello di Armani Hotel Milano che celebra 10 anni di attività. Era l'11 novembre 2011 quando, nell'ambito del progetto Armani Hotels e Resorts nato dalla collaborazione tra Giorgio Armani S.p.A. ed Emaar Properties PJSC, l'Armani Hotel Milano ha aperto le porte nel cuore della città, dopo Armani Hotel Dubai.

L'hotel ha sede nell'edificio in stile razionalista progettato da Enrico A. Griffini nel 1937, dall'alto presenta una silhouette a forma di A, e racchiude un mondo di armonia, privacy e attenzione alla sicurezza degli ospiti.

Un decennio celebrato dall'Executive Chef Francesco Mascheroni con un menu alla carta che comprende le proposte più significative di questi anni, ripercorrendone l'evoluzione e i successi. La materia prima è sempre al centro, nella sua purezza e autenticità; il design e i colori dei piatti incontrano i diversi luoghi e atmosfere dell'hotel in scatti ambientati negli spazi principali (dall'Armani/Bamboo Bar, all'Armani/SPA, alle camere, fino all'Armani/Ristorante), in un ideale abbraccio con i materiali e gli arredi che ne fanno il luogo iconico dell'ospitalità milanese.

Partendo dal più recente, fino a un piatto del 2011, i signature dishes sono:

**Dentice** verdure e frutta, mango, tempura verde, shiso un antipasto di questo ultimo anno, i **Ravioli** di agnello delle Langhe, lime, coste, pomodori confit (2020), il **Carbonaro** yuzu, tofu, verdure croccanti (2019), il **Gambero**, carota, frutto della passione, burro tiepido (2018), lo **Spaghetto** ricci di mare, cavolfiore al miso, mela verde (2017), il **Fois gras** anguilla affumicata, mela verde, pistacchio (2016), la **Guancia di vitello** spuma di polenta concia, cacao (2015), il **Tiramisu** bianco, meringa al caffè (2014), **Come un lasagna** ragù d'anatra, lemongrass, agrumi (2013), il **Piccione** ai carboni, zucca, tamarindo (2012), un grande classico tutt'ora presente in carta, **Cioccolato** Liu chu, limone di Amalfi, zenzero candito (2011), un dessert a forma di A, un omaggio al mondo Armani.

Questi piatti raccontano l'evoluzione, la ricerca e le intuizioni che hanno dato origine a uno stile di cucina identitario che omaggia occidente e oriente, in un dialogo continuo, che restituisce piatti della tradizione con uno sguardo contemporaneo.

Il menu, comprensivo di due degustazioni composte da 5 o 6 portate, è disponibile dall'11 novembre al 21 dicembre.

L'8 novembre, a Dubai, lo Chef Francesco Mascheroni e lo Chef dell'Armani/Ristorante di Dubai, Giovanni Papi, celebreranno il decimo anniversario dell'apertura dei due hotel con una cena a quattro mani, che sarà poi riproposta a Milano.

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

# ARMANI

Hotel Milano

**Press contact**

Rossella Graziani | Ph. +39 02 8883 8911 | email: [rgraziani@armanihotels.com](mailto:rgraziani@armanihotels.com) | [www.armanihotelmilano.com](http://www.armanihotelmilano.com)

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: [adele@adelebandera.com](mailto:adele@adelebandera.com)

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: [erika@adelebandera.com](mailto:erika@adelebandera.com)