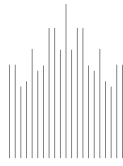


ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



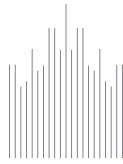
“ Cucino quello che mi piace mangiare:
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano. ”

Francesco Mascheroni

EXECUTIVE CHEF ARMANI/RISTORANTE

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



Tradizione in evoluzione

TRADITION IN EVOLUTION

MICHETTA (7-1-3)

Burrata di Andria, sgombro marinato, confettura di limone di Amalfi
"Michetta" bread, Andria burrata cheese, marinated mackerel, Amalfi lemon jam

ASPIC (8-3-11)

Di lingua di vitello e tonno, mela, uova di trota, capperi di Pantelleria
Aspic with veal tongue and tuna, apple, troute roe, Pantelleria capers

RAVIOLI (8-1-3-7-11-2)

Di coniglio, astice blu alla brace
Rabbit ravioli, grilled blue lobster

(suppl. 20 €)

TRIPPA (8)

Di mare alla milanese, carbonaro dell'Alaska e salsiccia
Milanese-style sea tripe, Alaska black cod and sausage

VITELLO DA LATTE / SUCKLING CALF (7-8-11-1)

Patata sfogliata, porro, salsa al pepe di Sichuan
Suckling calf, puffed potato, leek, Sichuan pepper sauce

TARTE TATIN (3-7-5)

Di mela renetta, gelato all'anice stellato
Renetta apple Tarte Tatin, star anise ice-cream

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 115 EURO / WINE PAIRING 115 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



Presente

PRESENT

FOIE GRAS (11-7-5-3)

D'anatra in terrina, barbabietola in rosa e mela verde
Duck foie gras terrine, pink beetroot and green apple

CAPELANTE / SEARED SCALLOPS (12-1-7-9-11)

Scottate, crema di pane, romanesco, siero del latte all'infuso di anguilla affumicata, rafano
Bread cream, romanesco cabbage, whey of smoked eel infused, horseradish

SPAGHETTI (1-6-7-11-2-12-8)

Di Gragnano, cavolfiore, ricci di mare, caviale Tradition Calvisius (suppl. 25 €)
Gragnano Spaghetti, cauliflower, sea urchins, Tradition Calvisius caviar

RISO / RICE (1-7-8-11-6)

Riserva San Massimo, zucca, porcini, ragù di faraona
Riserva San Massimo rice, pumpkin, porcini mushrooms, guineafowl ragù

CODA DI ROSPO / MONKFISH (7-3-11)

Alga wakame, bernese all'estratto di verza
Wakame seaweed, cabbage extract bearnaise

MAIALINO DA LATTE / SUCKLING PIG (11-8)

Maiolino da latte, verdure croccanti agrodolci, salsa al mandarino cinese
Crispy sweet and sour vegetables, kumquat sauce

BANANA E MISO (6-3-1-7-5)

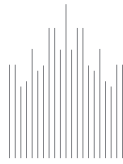
Cioccolato Abinao 85%, whisky
Chocolate Abinao 85%, whiskey

160 EURO

ABBINAMENTO VINI 140 EURO / WINE PAIRING 140 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



La mia cucina vegetale

MY VEGETABLE CUISINE

CAROTA / CARROT (7)

Frutto della passione, mango, zenzero, burro tiepido
Passion fruit, mango, ginger, lukewarm butter

TOMATILLOS (8-10-11-1-7)

Alla brace, fagioli borlotti, aceto rosso, sesamo tostato
Grilled tomatillos, borlotti beans, red vinegar, toasted sesame

BROCCOLI (7-3-8-5-6-11)

Royale di broccolo, vellutata al cocco verde, bok choy alla brace, shiitake alla soia, anacardi al lime
Broccolo royale, green coconut cream, grilled bok choy, soy shiitake, lime cashew nuts

DIM SUM (1-6-3)

Arrosto, brodo chiarificato al kimchi fermentato
Roasted dim sum, fermented kimchi broth

ORTO DI VERDURE (6-11-7)

Croccanti, quinoa rossa, neve ghiacciata
Crispy vegetables, red quinoa, frozen snow

POLLINE / POLLEN (7-1)

Latte all'infuso di fieno
Hay-infused milk

120 EURO

ABBINAMENTO VINI 115 EURO / WINE PAIRING 115 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



MENU À LA CARTE

È possibile ordinare alla carta scegliendo fra i piatti dei menu degustazione.
It is Possible to order à la carte choosing from the dishes of the tasting menus.

2 piatti a scelta escluso dessert / *2 dishes of your choice excluding dessert* 95 euro
3 piatti a scelta escluso dessert / *3 dishes of your choice excluding dessert* 125 euro

Al fine di poter offrire la migliore esperienza si consiglia la scelta di un unico menu degustazione per tutti gli ospiti

In order to offer the best experience we recommend the choice of a single tasting menu for all guests

Disponibile fino alle 22 / *Available until 22*

Coperto 5 euro / *Cover charge 5 euro*

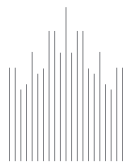
ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert



DESSERT

POLLINE / POLLEN ⁽⁷⁻¹⁻⁵⁻³⁾	22
Latte all'infuso di fieno <i>Pollen, hay-infused milk</i>	
BANANA E MISO ⁽⁶⁻³⁻¹⁻⁷⁻⁵⁾	22
Cioccolato Abinao 85%, whisky <i>chocolate Abinao 85%, whiskey</i>	
AGRUMI / CITRUS FRUITS ⁽⁷⁻¹⁾	22
Sorbetto allo shiso, zafferano <i>Shiso sorbet, saffron</i>	
TARTE TATIN ⁽³⁻⁷⁻⁵⁾	22
Di mela renetta, gelato all'anice stellato <i>Renetta apple Tarte Tatin, star anise ice-cream</i>	
TIRAMISÙ BIANCO / WHITE TIRAMISU ⁽³⁻⁷⁻¹⁻¹¹⁾	22
Caffè ristretto, meringa <i>Ristretto coffee, meringue</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO SELECTION OF CHEESE FROM ITALY AND AROUND THE WORLD	
Degustazione cinque pezzi <i>Tasting of five pieces</i>	25

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert