

ARMANI

Hotel Milano

La nuova proposta gourmet di Armani/Ristorante per l'autunno

Milano, 03 ottobre 2022 – *Tradizione in evoluzione*, *Presente* e *La mia cucina vegetale* sono i tre nuovi percorsi di degustazione proposti da Armani/Ristorante, raccomandato nell'edizione 2022 della Guida Michelin Italia.

La carta porta in tavola i temi cari all'Executive Chef Francesco Mascheroni e accompagna l'ospite nella nuova stagione attraverso ingredienti che vestono i piatti di sapori autunnali da gustare nella panoramica cornice del piano 7 di Armani Hotel Milano. Essenziale e lineare, la cucina di Francesco Mascheroni opera per sottrazione per arrivare all'essenza della materia prima.

Il pesce e la carne sono i protagonisti di *Tradizione in evoluzione*, un menu di 6 portate che viaggia da nord a sud dando nuove interpretazioni, colori e forme a piatti tipici come la **Trippa** (di mare), la **Tarte Tatin** o a prodotti come la **Michetta** che diventa una pasta choux con burrata di Andria, sgombro e confettura di limone di Amalfi.

Presente è una proposta matura, ricca di suggestioni e creatività. Lo chef si muove agilmente tra piatti di mare e di terra con un occhio di riguardo al pesce, con le **Capesante**, gli **Spaghetti** di Gragnano con ricci di mare e caviale o la **Coda di Rospo**. Immane il **Riso** con zucca, porcini e ragù di faraona. Un menu di 7 portate che cambierà seguendo la stagionalità delle materie prime.

Infine *La mia cucina vegetale* che comprende anche tre piatti vegani, quali il **Dim Sum**, arrosto, brodo chiarificato al kimchi fermentato, **Orto di verdure** croccanti, quinoa rossa, neve ghiacciata e **Agrumi**, sorbetto allo shiso, zafferano. Un menu con piccole incursioni in Oriente e piatti dai sapori e profumi esotici. 6 portate in totale.

Per chi, infine, ama i formaggi, la carta propone una selezione tra i migliori italiani e dal mondo.

E' possibile ordinare alla carta scegliendo minimo due piatti dai menu in degustazione.

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

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