

# ARMANI / RISTORANTE

---

Armani Dinner



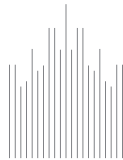
“ Cucino quello che mi piace mangiare:  
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,  
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale  
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano. ”

*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 (suppl. 20 €)  
*Rabbit ravioli, grilled blue lobster*

## 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)

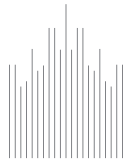
Di mela renetta, gelato all'anice stellato  
*Renetta apple Tarte Tatin, star anise ice-cream*

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, cavolo 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)

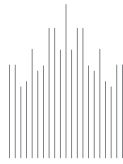
Cioccolato Abinao 85%, whisky  
*Chocolate Abinao 85%, whiskey*

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