

ARMANI

Hotel Milano

*For Your Festive Season*

STAY WITH ARMANI

ARMANI / RISTORANTE

CHRISTMAS MENU 2022

Dal 20 al 26 dicembre

Dal 20 al 24 dicembre disponibile a cena.  
Il 25 e il 26 disponibile a pranzo.

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31 dicembre

ARMANI / bamboo bar

NEW YEAR'S EVE PARTY

31 dicembre, a partire dalle 19:00 alle 01:30

LIVE ENTERTAINMENT & DJ SET

FESTIVE BRUNCH

1 gennaio 2023, dalle 12:00 alle 17:00

ARMANI HOTEL MILANO

ARMI

# ARMANI / RISTORANTE

## Menu Christmas

Dal 20 al 26 dicembre 2022

### ANTIPASTO

#### CULATELLO

Gnocco fritto, piccole radici in barigule

#### SASHIMI

Ricciola, dressing al sesamo, verdure croccanti

#### BACCALÀ

Mantecato, crema di scarola, peperone dolce, alloro

#### CAPASANTA

Scottata, crema di romanesco, pane e rafano, uova di trota oro

#### CAROTA

Mango, frutto della passione, zenzero, burro tiepido

### PRIMI

#### TAGLIOLINO

Burro di malga, tartufo bianco (Suppl. 50 Euro)

#### CAPPELLETTI

Parmigiano Reggiano, limone, kimchi consommè

### RISO

Zafferano, spuma di midollo alla brace, olio al rosmarino

### PACCHERI

All'astice, crema leggera di datterino e pomodori confit

### LENTICCHIE

Di Castelluccio, verza e pane

### SECONDI

#### ANGUILLA

Ai carboni, mais bianco, bagnetto alla piemontese

#### TRIPPA

Di mare alla milanese, carbonaro dell'Alaska

#### BOLLITO

Al quadrato, sedano rapa, mostarda Cremonese

#### CAPPONE

Farcito di tartufo nero e foie gras, salsa Albufera

#### ORTO DI VERDURE

Croccanti, quinoa rossa, neve ghiacciata

### DESSERT

22

#### CIOCCOLATO

Abinao 85%, banana e miso, whisky

#### FLAN

Arachidi, pera, cioccolato

#### MELOGRANO

Caramello, formaggio di capra

#### CASTAGNA

Mandarino, chiodi di garofano

### MENU À LA CARTE

È possibile ordinare à la carte scegliendo fra i piatti del menu degustazione.

2 piatti a scelta  
escluso dessert 95

3 piatti a scelta  
escluso dessert 125

Degustazione  
a Mano Libera 5 corse 140  
Abbinamento vini 110

Degustazione  
a Mano Libera 7 corse 160  
Abbinamento vini 140

Coperto 5



ARMANI HOTEL MILANO

# A | H

# ARMANI / bamboo bar

## New Year's Eve Party

31 dicembre 2022

### MENU FOOD

Carabineros scottato al burro di nocciola, bisque	60
Gamberi rossi di Mazara, olio Polifemo, sale Maldon	50
Scampo crudo, terrina di foie gras, pan brioches	50
Caviale Calvisius Osietra, cheese cake salata	70
Capasanta sashimi, limone di Amalfi, tartufo nero	50
Tonno rosso, salsa piccante, sesamo, riso, uovo, tacos di alga nori	50
Spaghetti alla carbonara di mare	50
Panino all'astice	60

### CHAMPAGNE

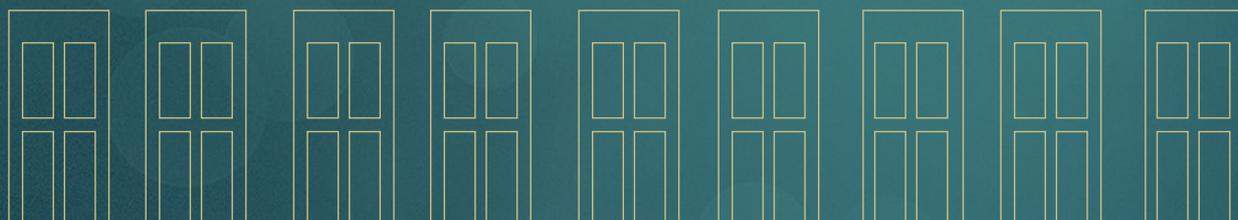
	CALICE	BOTTIGLIA
Blanc De Blanc Ruinart Champagne	40	200
Boillinger Special Cuvee	30	150
Delamotte Rosè	40	195
Dom Perignon Champagne 2012	60	390
Franciacorta Saten Vintage Collection Ca del Bosco	30	145
Laurent Perrier Rose	40	225
Soutiran Gran Cru BDN Perle Champagne	30	140

Gli ospiti potranno accomodarsi al tavolo e scegliere dal menu food dedicato o dal menu alla carta, per una spesa minima di 150 Euro a persona.

### LIVE ENTERTAINMENT

Live Music dalle 19.00 alle 22.00

Dj Set dalle 22.30 all'1:30



# ARMANI / RISTORANTE

## New Year Gala Dinner

31 dicembre 2022

### BENVENUTO

#### FOIE GRAS

Anatra in terrina, pane croccante, alga nori, scampo di Mazara,  
maionese al tartufo nero

#### UOVO D'ORO

Caviale Osietra, rafano, cavolfiore

#### RAVIOLI

Di patata affumicata, bacon, salsa allo Champagne,  
Ostrica Special De Claire

#### ASTICE BLU

Ai carboni, ragù di chele, pomodori confit, limone candito,  
fagiolo bianco della Val Nervia

#### POLLO DI BRESSE

Salsa alla crema, verdure e castagne, tartufo bianco

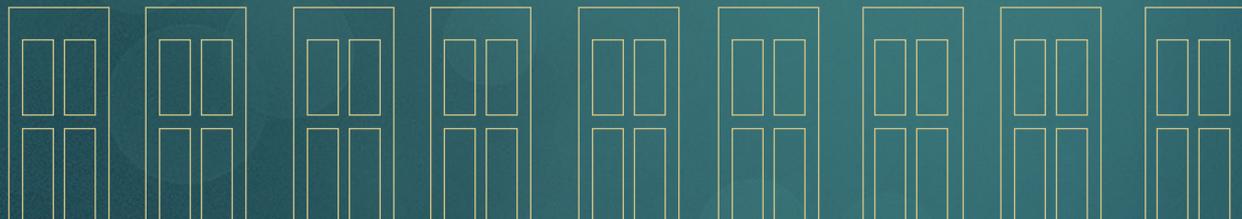
#### GINGERBREAD

Macadamia, pera

#### PICCOLA PASTICCERIA

**380 Euro per persona, bevande escluse**

**Abbinamento vini 220 Euro**



ARMANI HOTEL MILANO

# A | H

# Festive Brunch

1 gennaio 2023, dalle 12:00 alle 17:00

## EASY BRUNCH

3 piatti a scelta incluso soft drink,  
caffè, spremuta o centrifuga

**70 Euro a persona**

## CHAMPAGNE BRUNCH

3 piatti a scelta incluso soft drink,  
caffè, spremuta o centrifuga  
2 calici di Champagne

**120 Euro a persona**

## UOVA\* / PER INIZIARE

Omelette, formaggio di alpeggio

Omelette, funghi porcini

Omelette al prosciutto cotto

Omelette, vegetariana e erbe fini

Uovo in camicia con salmone affumicato  
e Caviale Tradition Calvisius  
(Suppl. 50 Euro)

\*Le uova saranno accompagnate  
da mini toast di salmone e avocado

## PRIMI / CONTINUIAMO CON

Piccola parmigiana di melanzana,  
mozzarella affumicata,  
pomodoro e basilico

Tortellini di carne in brodo di cappone

Come una lasagna, ragù di vitello  
alla bolognese, agrumi

Polpettine di verza, pasta di salame,  
lenticchie di Castelluccio

Rombo, lattuga, salsa Champagne

## DESSERT / PER FINIRE

Pancake, mirtilli, sciroppo d'acero

Latte e biscotti, cacao

Maritzo farcito alla crema chantilly

