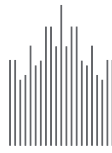







ARMANI
Hotel Milano

ARMANI / bamboo bar



SPECIALITÀ DAL MARE / SEA FOOD SPECIALITIES

 CEVICHE DI MARE / SEA CEVICHE (1-2-4)	35
Di mare, avocado, rapanelli, cipolle di Tropea, tacos bianco <i>Sea ceviche, avocado, radishes, Tropea onion, white tacos</i>	
 TARTARE (2-11-7)	38
Di gambero rosso, burrata, limone <i>Red prawn tartare, burrata cheese, lemon</i>	
 TONNO ROSSO / RED TUNA (2-6-11)	37
Sesamo, soia invecchiata, salsa sriracha, riso <i>Sesame, aged soy, sriracha sauce, rice</i>	

OSTRICHE & CAVIALE / OYSTERS & CAVIAR

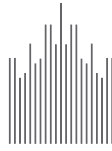
OSTRICHE / OYSTERS (4-11)

Selezione di ostriche IGP, scalogno, aceto rosso di Volpaia	6 pezzi 60	12 pezzi 110
<i>Selection of oysters IGP, shallot, Volpaia red vinegar</i>	6 pieces 60	12 pieces 110

CAVIALE / CAVIAR (4-7-1-3)

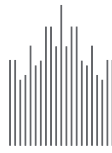
Caviale Beluga	(50 gr.) 490	(100 gr.) 990
Caviale Oscietra	(50 gr.) 240	(100 gr.) 480
Caviale Tradition	(50 gr.) 180	(100 gr.) 360

Servito con blinis al grano saraceno, panna acidula all'erba cipollina
Served with blinis with buckwheat, chive sour cream









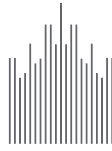
PIZZE E SANDWICH

PIZZA (1-7)	22
A lenta lievitazione, fior di latte, mozzarella, salsa datterino, basilico <i>Slow-Rise Pizza, fior di latte mozzarella cheese, datterino sauce, basil</i>	
CLUB SANDWICH (1-6-3-11-9)	31
Di tacchino, uova, pomodoro, lattuga, maionese, bacon, servito con patatine fritte <i>Roasted turkey, eggs, tomatoes, lettuce, mayonnaise, bacon, served with french fries</i>	
ARMANI TOAST (1-7)	26
Prosciutto cotto, Asiago di montagna, servito con patatine fritte <i>Ham, Asiago cheese, served with french fries</i>	
BAMBOO BURGER (1-3-7-11-9)	31
Di Fassona, senape, confettura cipolla rossa, pomodoro, lattuga, uovo, Cheddar, bacon, servito con patatine fritte <i>Fassona meat, mustard, red onion jam, tomatoes, lettuce, egg, Cheddar, bacon, served with french fries</i>	
FISH BURGER (1-3-7-11-4-3)	29
Salmone, pomodoro, spinacino fresco, aneto, maionese affumicata, servito con patatine fritte <i>Salmon, tomato, fresh spinach, dill, smoked mayonnaise, served with french fries</i>	
PANE AL VAPORE / STEAMED BREAD (1-7-2-11-8-9)	36
Astice, coleslaw <i>Lobster, coleslaw</i>	
SCHIACCIATA AL ROSMARINO / ROSEMARY SCHIACCIATA (1-7-6)	26
Bresaola della Valchiavenna, rucola, Parmigiano Reggiano <i>Valchiavenna bresaola, rocket, Parmigiano Reggiano cheese</i>	



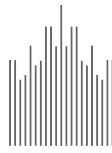
ANTIPASTI

	INSALATA NIZZARDA / NIZZARDA SALAD (4-3-6-11) Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche <i>Soy marinated tataki tuna, Taggiasche olives</i>	32
	LATTUGA / LETTUCE (11) Insalata cuore di lattuga, avocado, quinoa, aceto di lamponi <i>Lettuce salad, avocado, quinoa, raspberry vinegar</i>	24
	INSALATA NOVELLA / NOVELLA SALAD Crudità di stagione <i>Seasonal crudité</i>	18
	PATANEGRA (1) Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, pane ai carboni <i>Jamon de Bellota 36 months seasoning, charcoal bread</i>	61
	INSALATA CESARE / CAESAR SALAD (1-7-4-11-3) Pollo allevato a mais, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe <i>Chicken reared on maize, Parmigiano Reggiano cheese, butter toast, anchovies</i> (Bacon extra 4)	29
	ACCIUGHE DEL CANTABRICO / CANTABRIAN ANCHOVIES (4-1) Pane lievito madre, puntarelle <i>Sourdough bread, puntarelle</i>	28
	GAMBERI AI CARBONI / CHARCOAL PRAWNS (4-11-3-8) Insalata, Pecorino Romano, salsa rosa <i>Salad, Pecorino Romano cheese, pink sauce</i>	28
	MANZO / BEEF (4-3) Tartare di Fassona, avocado, maionese d'ostrica, erbe fini <i>Fassona beef tartare, avocado, oyster mayonnaise, fine herbs</i>	29
	FORMAGGI / CHEESES (7-1) Formaggi 5/6 tipologie, servite con "Pan Tranvai" e miele di montagna <i>Selection of cheeses, 5/6 types served with "Pan Tranvai" and mountain honey</i>	25



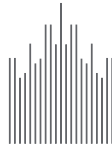
PRIMI / FIRST COURSE

	TAGLIATELLE (1-3-8-11-7)	29
	Di pasta fresca, alla bolognese <i>Fresh pasta tagliatelle Bolognese style</i>	
	PLIN (1-3-7-8)	32
	Plin ripeni di ossobuco, fondo d'arrosto, Parmigiano Reggiano <i>Plin filled with bone marrow, roasted jus, Parmigiano Reggiano cheese</i>	
	RISO / RICE (7-11)	30
	Riserva San Massimo, pistilli di zafferano alla milanese <i>Riserva San Massimo rice, saffron pistils Milanese style</i>	
	CARBONARA DI MARE / SEA CARBONARA (1-4-8-11)	36
	Mezza manica, Carbonara di mare <i>Mezza manica pasta, sea Carbonara</i>	
	SPAGHETTO (1-7)	26
	Di Gragnano, pomodoro ciliegino, basilico <i>Spaghetti from Gragnano, cherry tomato, basil</i>	
	MINISTRONE DI VERDURE / VEGETABLE SOUP (8-1-7)	24
	Minestrone di verdure, orzo perlato <i>Vegetable soup, barley</i>	
	RAMEN (1-6-3-10)	29
	Pancia di maiale, uovo pochè, cipollotto, alga nori <i>Pork belly, poached egg, spring onion, nori seaweed</i>	
	STRASCINATI (1-12-11)	31
	Ai broccoli, cozze, pane tostato <i>Homemade Strascinati pasta with broccoli, mussels, toasted bread</i>	



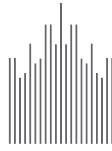
SECONDI / MAIN COURSE

 	BRANZINO / SEA BASS (4) Arrostito, carciofi e olive Taggiasche <i>Roasted sea bass, artichokes, Taggiasche olives</i>	40
	SALMONE / SALMON (4-7-11) Salsa al vino bianco, coste colorate <i>White wine sauce, chard</i>	36
 	POLPO / OCTOPUS (4-8) In tegame, ceci, pomodori confit, timo, scorza di limone <i>Octopus terrine, chickpeas, confit tomatoes, thyme, lemon zest</i>	36
	MANZO / BEEF (9-11-7) Tagliata di filetto di manzo, rosti di patate, salsa rucola rafano <i>Sliced beef fillet, potato rosti, horseradish rocket sauce</i>	46
	SUPREMA DI POLLO / CHICKEN SUPREME (8-11-1-7) Salsa al curry, riso Basmati arrosto <i>Chicken supreme, curry sauce, roasted basmati rice</i>	36
  	POLPETTINE (1-6) Di verdure e legumi, cous cous, dressing alla soia e cipollotto <i>Vegetable and legume meatballs, cous cous, soy and spring onion dressing</i>	27



DOLCI / DESSERT

TIRAMISÙ (3-1-11) Al caffè <i>Coffee tiramisù</i>	16
PISTACCHIO / PISTACHIO (1-7-5) Miele e cardamomo <i>Honey and cardamom</i>	16
TORTA DI CAROTE / CARROT CAKE (7-1-5) Pralinato, mousse cheese cake e agrumi <i>Praline, mousse cheese cake and citrus fruits</i>	16
TARTELLETTA (1-7-5) Al cioccolato, caramello, frangipane, fava tonka <i>Chocolate tartlet, caramel, frangipane, tonka bean</i>	16
 TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT (VEG)	20



ALLERGENI / ALLERGENS

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¹ Cereali contenenti glutine
<i>Cereals</i> containing gluten | ⁸ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
<i>Nuts:</i> almonds, hazelnuts, walnuts |
| ² Crostacei e prodotti a base di crostacei
<i>Crustaceans</i> and crustacean products | ⁹ Sedano e prodotti a base di sedano
<i>Celery</i> and celery products |
| ³ Uova e prodotti a base di uova
<i>Eggs</i> and egg products | ¹⁰ Senape e prodotti a base di senape
<i>Mustard</i> and mustard products |
| ⁴ Pesce e prodotti a base di pesce
<i>Fish</i> and fish products | ¹¹ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
<i>Sesame</i> seeds and products made from sesame seeds |
| ⁵ Arachidi e prodotti a base di arachidi
<i>Peanuts</i> and peanut products | ¹² Anidride solforosa e anidriti
<i>Sulfur</i> dioxide and anhydrites |
| ⁶ Soia e prodotti a base di soia
<i>Soybeans</i> and soybean products | ¹³ Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Lupins</i> and products made from lupins |
| ⁷ Latte prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<i>Milk</i> products (including lactose) | ¹⁴ Molluschi e prodotti a base di molluschi
<i>Shellfish</i> and products made from shellfish |

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura a (ai sensi del Reg. CE n° 852/04). Allergeni - Regolamento UE 1169/2011 - Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menù proposto. **Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari.** Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina; pertanto, i nostri piatti possono contenere sostanze allergiche.

We would like to inform the esteemed clientele that some products are treated with rapid blast chilling at (in accordance with EC Reg. No. 852/04). Allergens - EU Regulation 1169/2011 - There is an explanatory table of allergens in the restaurant. The staff has been trained to be able to respond to specific requests for clarification and information on the same in the proposed menu. **Please report any allergies, intolerances or food diets.** Cross-contamination in kitchen preparations cannot be ruled out; therefore, our dishes may contain allergenic substances.

Armani Hotel Milano si impegna ad avere un basso impatto ambientale scegliendo prodotti ed ingredienti locali e sostenibili, di qualità - *Armani Hotel Milano commits to having a low environmental impact by choosing local and sustainable quality products and ingredients.*



VEGANO
VEGAN



SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE