

# ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



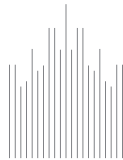
“ Cucino quello che mi piace mangiare:  
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,  
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale  
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano. ”

*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, burrata cheese from Andria, 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, trout roe, Pantelleria capers*

## RISO / RICE (4-6-7-11)

Riso Riserva San Massimo, "erburin", anguilla laccata alla soia  
*Riserva San Massimo rice, parsley, soy glazed eel*

## TRIPPA (4-8)

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

## IL POLLO DELLA DOMENICA / SUNDAY STYLE CHICKEN (7-8)

Patata mantecata, pelle croccante, fondo al brandy ristretto  
*Creamed potato, crispy skin, brandy jus*

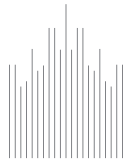
## TIRAMISÙ BIANCO / WHITE TIRAMISÙ (3-7-1-11)

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 115 EURO / WINE PAIRING 115 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



# Presente

PRESENT

## GAMBERO ROSSO DI MAZARA / MAZARA RED SHRIMP (1-2-7)

Alla milanese, cime di rapa, stracciatella di burrata  
*Milanese Style Mazara red shrimp, turnip greens, burrata cheese*

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

Scottate, crema di pane, romanesco, rafano, latticello all'infuso di bacon,  
caviale Tradition Calvisius (suppl. 25 €)  
*Bread cream, romanesco cabbage, horseradish, infused bacon buttermilk,  
Calvisius tradition caviar*

## TAJARIN (1-2-3-4-8-11)

Ricci di mare, foie gras ghiacciato, pane tostato, caffè e limone  
*Tajarin pasta, sea urchins, iced foie gras, toasted bread, coffee and lemon*

## MAIALE / PORK (1-6-7-11-12)

Gyoza di maiale arrosto, ostrica, verza, kimchi consommè  
*Roasted pork Gyoza, oyster, savoy cabbage, kimchi consommè*

## POLPO / OCTOPUS (1-3-4-7-8-11)

Pane al pomodoro, zuppa di pesce  
*Tomato bread, fish soup*

## AGNELLO / LAMB (7-8-11)

Cotto in casseruola, lattuga e Pernod  
*Stew lamb, lettuce and Pernod*

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

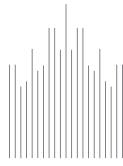
Cioccolato Abinao 85%, whisky  
*Chocolate Abinao 85%, whiskey*

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*

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

Estratto di sedano rapa, tartufo nero  
*Ravioli, celeriac jus, black truffle*

## TOPINAMBUR (5-7)

Alla brace, morbido e croccante, cavolo fermentato, semi, nocciole, jalapeno  
*Grilled topinambur in different textures, fermented cabbage, seeds, hazelnuts, jalapeno*

## ORTO DI VERDURE (6-11-7)

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

## POLLINE / POLLEN (7-1-5-3)

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

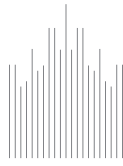
*In order to offer the best experience we recommend the choice of a single tasting menu for all guests*

Disponibile fino alle 22 / *Available until 10pm*

Coperto 5 euro / *Cover charge 5 euro*

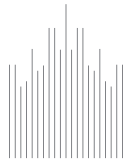
# ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



# ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert



## DESSERT

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

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert