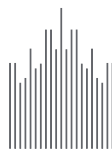


ARMANI
Hotel Milano

ARMANI / bamboo bar



SPECIALITÀ DAL MARE / SEA FOOD SPECIALITIES

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

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.) 1000
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 buckwheat blinis, chive sour cream



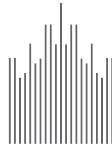
Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free



PIZZE E SANDWICH

PIZZA (1-7)	22
A lenta lievitazione, fior di latte, mozzarella, salsa datterino, basilico <i>Slow-Rise Pizza dough, fior di latte mozzarella cheese, datterino sauce, basil</i>	
CLUB SANDWICH (1-6-3-11-9)	31
Tacchino, uova, pomodoro, lattuga, maionese, bacon, servito con patatine fritte <i>Roasted turkey, eggs, tomato, 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 beef, mustard, red onion jam, tomato, 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>	



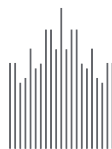
Vegano
Vegan












Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free



ANTIPASTI

-   INSALATA NIZZARDA / NIZZARDA SALAD (4-3-6-11) 32
Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche, lattuga, uovo,
cipolla, fagiolini, patate, capperi, pomodorini
*Soy marinated tataki tuna, Taggiasche olives, lettuce, egg, onion,
green beans, potatoes, capers, cherry tomatoes*
-   QUINOA (11) 24
Insalata di quinoa, cuore di lattuga, avocado, aceto di lamponi
Quinoa salad, lettuce, avocado, raspberry vinegar
-   INSALATA NOVELLA / NOVELLA SALAD 18
Crudità di stagione
Seasonal crudité
-  PATANEGRA (1) 61
Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, pane ai carboni
Jamon de Bellota 36 months dry curing, charcoaled bread
- INSALATA CESARE / CAESAR SALAD (1-7-4-11-3) 29
Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe (Bacon extra 4)
Corn fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, butter toast, anchovies
-  ACCIUGHE DEL CANTABRICO / CANTABRIAN ANCHOVIES (4-1) 28
Pane lievito madre, puntarelle
Sourdough bread, italian chicory
- GAMBERI AI CARBONI / CHARCOAL PRAWNS (4-11-3-8) 28
Lattuga, Pecorino Romano, salsa rosa
Lettuce, Pecorino Romano cheese, pink sauce
-  MANZO / BEEF (4-3) 29
Tartare di Fassona, avocado, maionese d'ostrica, erbe fini
Fassona beef tartare, avocado, oyster mayonnaise, fine herbs
- FORMAGGI / CHEESES (7-1) 25
5 tipologie, servite con "Pan Tranvai" e miele di montagna
5 types, served with "Pan Tranvai" and mountain honey



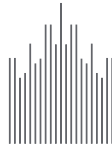
Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free



PRIMI / FIRST COURSE

TAGLIATELLE (1-3-8-11-7)	29
Di pasta fresca, alla bolognese <i>Home made 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, beef au jus, Parmigiano Reggiano cheese</i>	
 RISO / RICE (7-11)	30
Alla milanese, riso Riserva San Massimo, pistilli di zafferano <i>Milanese style, Riserva San Massimo rice, saffron pistils</i>	
CARBONARA DI MARE / SEAFOOD CARBONARA (1-4-8-11)	36
Mezza manica, Carbonara di mare <i>Mezza manica pasta, seafood 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, sfoglie di pane <i>Vegetable soup, barley, crispy bread chips</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>	



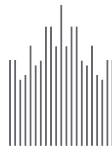
Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free



SECONDI / MAIN COURSE

- | | | |
|--|---|----|
|   | BRANZINO / SEA BASS (4)
Arrostito, carciofi e olive Taggiasche
<i>Roasted, artichokes and 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)
Ceci, pomodori confit, timo, scorza di limone
<i>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>Beef tenderloin, potato rosti, horseradish rocket sauce</i> | 46 |
|  | SUPREMA DI POLLO / CHICKEN SUPREME (8-11-1-7)
Salsa al curry, riso Basmati arrosto
<i>Chicken breast, curry sauce, roasted basmati rice</i> | 36 |
|    | POLPETTINE / VEGGIE BALLS (1-6)
Di verdure e legumi, cous cous, dressing alla soia e cipollotto
<i>Vegetables and legumes, cous cous, soy and spring onion dressing</i> | 27 |



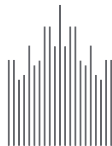
Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free



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, cheese cake mousse 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



Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free