

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



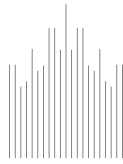
“ Cucino quello che mi piace mangiare:
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano. ”

Francesco Mascheroni

EXECUTIVE CHEF ARMANI/RISTORANTE

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



Tradizione in evoluzione

TRADITION IN EVOLUTION

ASPIC (8-3-11)

Di lingua di vitello e tonno rosso, mela verde, uova di trota, capperi di Pantelleria
Aspic with veal tongue and red tuna, green apple, trout roe, Pantelleria capers

PATATA AL CUCCHIAIO / POTATO (1-4-6-7-8-11)

Lumache di Cascina Molinetto, pane croccante, limone di Amalfi
Cascina Molinetto snails, crunchy bread, Amalfi lemon

RISO (4-6-7-11)

“Riso erburin”, anguilla laccata alla soia
“Erburin rice,” soy-glazed eel

COME UNA LASAGNA / LIKE A LASAGNA (1-3-6-7-8-11)

Ragù d’anatra, curry verde, coriandolo, lime
Duck ragout, green curry, coriander, lime

TRIPPA (4-8-13)

Di mare alla milanese, salsiccia Piemontese, fave, merluzzo nero
Milanese-style seafood tripe, Piemontese sausage, fava beans, black cod

RABARBARO / RHUBARB (7)

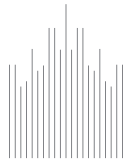
Parfait al latte di capra, sambuco
Goat milk parfait, elderflower

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 115 EURO / WINE PAIRING 115 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



Presente

PRESENT

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

Carota, frutto della passione, burro tiepido
Carrot, passion fruit, lukewarm butter

VITELLO / VEAL (1-6-11)

Animelle di vitello, asparagi, spugnole, aglio orsino
Veal sweetbread, asparagus, morels, wild garlic

DIM SUM (1-6-7-11-12)

Dim sum arrosto, zenzero, kimchi consommè, ostrica Gillardeau, pera nashi
Roasted dim sum, ginger, kimchi consommé, Gillardeau oyster, nashi pear

PASSATELLI (1-2-3-7-8-11)

Brodo di granseola, piselli
Homemade Passatelli pasta, crab broth, peas

SAN PIETRO / JOHN DORY (4-7-8-11)

Burro bianco al wasabi, radice di prezzemolo
John Dory, wasabi white butter, parsley root

AGNELLO / LAMB (7-8-11)

Cotto in casseruola, lattuga ai carboni, fondo ristretto
Stewed lamb, charcoal lettuce, lamb jus

LIMONE / LEMON (3-7)

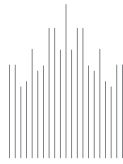
Cremoso al caffè, limone e cardamomo
Coffee cream, lemon and cardamom

160 EURO

ABBINAMENTO VINI 140 EURO / WINE PAIRING 140 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



La mia cucina vegetale

MY VEGETABLE CUISINE

ASPARAGI / ASPARAGUS (9-11)

Asparagi Bianchi, lattuga, yuzu
White asparagus, lettuce, yuzu

PISELLI / PEAS (7)

Latte di cocco, riso soffiato
Coconut milk, puffed rice

PANE / BREAD (1-7-8-9-11)

Crema di pane e rafano, frutta, confettura di cipolla rossa, aceto balsamico, capperi fritti
Bread and horseradish cream, fruit, red onion jam, balsamic vinegar, fried capers

SPAGHETTONE (1-7)

Di Gragnano Gentile, datterino giallo, Parmigiano Reggiano 90 mesi
Gragnano Gentile Spaghettoni, yellow datterino tomato, Parmigiano Reggiano 90 months

MELANZANA / EGGPLANT (5-6-7)

Miso, basilico, mandorle
Miso, basil, almonds

FRAGOLE / STRAWBERRY (1-3-7)

Levistico, miele
Lovage, honey

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

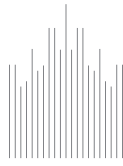
In order to offer the best experience we recommend the choice of a single tasting menu for all guests

Disponibile fino alle 22 / *Available until 10pm*

Coperto 5 euro / *Cover charge 5 euro*

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



Armani Hotel Milano si impegna ad avere un basso impatto ambientale scegliendo prodotti ed ingredienti provenienti da produttori Italiani, inoltre il pesce da noi preparato proviene dal mediterraneo e dalle coste europee dell'atlantico.

Armani Hotel Milano commits to having a low environmental impact by choosing products and ingredients from the finest local suppliers across Italy, also our fish is sourced from sustainably certified companies along the Mediterranean and Atlantic coast.

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 |

Segnaliamo che, le nostre portate, non vengono prodotte in un ambiente completamente privo di allergeni.

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.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

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.

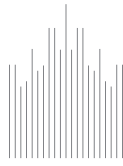


#armaniristorante / #armanibamboobar / #armanispa / #staywitharmani / #armanihotelmilano

@Armani Hotel Milano (FB) armanihotel_milano (Instagram)

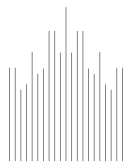
📍 Armani Hotel Milano

ARMANI / RISTORANTE



ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert



DESSERT

LIMONE / LEMON ⁽³⁻⁷⁾	22
Cremoso al caffè, limone e cardamomo <i>Coffee cream, lemon and cardamom</i>	
CIOCCOLATO / CHOCOLATE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	22
Pane, olio extra vergine Polifemo, cioccolato Abinao 85% <i>Bread, Polifemo extra virgin olive oil, Abinao chocolate 85%</i>	
RABARBARO / RHUBARB ⁽⁷⁾	22
Parfait al latte di capra, sambuco <i>Goat milk parfait, elderflower</i>	
TIRAMISÙ BIANCO / WHITE TIRAMISU ⁽³⁻⁷⁻¹⁻¹¹⁾	22
Meringa al caffè <i>Coffee meringue</i>	
FRAGOLE / STRAWBERRY ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	22
Levistico, miele <i>Lovage, honey</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO ⁽⁷⁾ SELECTION OF CHEESE FROM ITALY AND AROUND THE WORLD	
Degustazione cinque pezzi <i>Tasting of five pieces</i>	25

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert

ALLERGENI / ALLERGENS

- | | |
|---|---|
| ¹ Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten | Milk products (including lactose) |
| ³ Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products | ⁸ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts |
| ⁵ Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products | ¹¹ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products made from sesame seeds |
| ⁶ Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and soybean products | ¹² Anidride solforosa e anidriti
Sulfur dioxide and anhydrites |
| ⁷ Latte prodotti a base di latte (incluso lattosio) | ¹³ Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and products made from lupins |

Segnaliamo che, le nostre portate, non vengono prodotte in un ambiente completamente privo di allergeni.
Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

Si comunica alla spettabile 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.*

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert