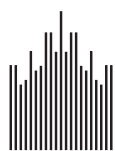


7TH FLOOR

La vineria

FOOD & WINE BY THE GLASS

ARMANI / bamboo bar



7TH FLOOR

SELEZIONE AL CALICE

BOLLICINE & CHAMPAGNE / SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Moser 51,151 Brut Trento DOC	20
<i>Chardonnay</i>	
Ca' del Bosco - Cuvée Prestige	24
<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	
Taittinger - Brut "Cuvée Prestige"	30
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
Veuve Clicquot - Brut Rosé	34
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
Ruinart - Brut Blanc de Blancs	38
<i>Chardonnay</i>	

VINI BIANCHI / WHITE WINES

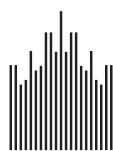
Kellerei Terlan	20
<i>Pinot Bianco</i>	
Kellerei Meran	20
<i>Gewurztraminer</i>	
Chablis - Gilbert Picq	25
Ronchi di Manzano	22
<i>Sauvignon</i>	

VINI ROSSI / RED WINES

Kellerei Meran	22
<i>Pinot Nero</i>	
Argentiera - Bolgheri Rosso	22
Nebbiolo - Azienda Agricola Gillardi	24

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

Whispering Angel - Château d'Esclans	25
---	----



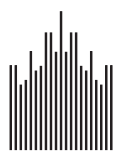
7TH FLOOR

ASSAGGI / LIGHT BITES

Gambero in tempura, maionese wasabi, riso verde soffiato, gel al mango ⁽²⁻¹¹⁻³⁾ <i>Tempura prawn, wasabi mayonnaise, puffed green rice, mango gel</i>	16
Sashimi di salmone, salsa yuzu ⁽⁴⁾ <i>Salmon sashimi, yuzu sauce</i>	16
Patanegra Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, pane ai carboni ⁽¹⁾ <i>Patanegra Jamon de Bellota 36 months seasoning, charcoaled bread</i>	21
Pinzimonio di verdure croccanti, dressing miele ⁽⁸⁾ 11 <i>Crunchy vegetables pinzimonio, honey dressing</i>	
Guacamole cialda di mais e paprica ⁽⁸⁻⁷⁻¹⁻¹¹⁾ <i>Guacamole corn chips and paprika</i>	12
Mondeghilo con salsa barbecue ⁽⁸⁻¹⁻¹¹⁻⁷⁻³⁻⁹⁾ <i>Mondeghilo with barbecue sauce</i>	13
Falafel di ceci e piselli, babaganoush ⁽¹⁰⁾ <i>Chickpeas and peas falafel, babaganoush</i>	9

DA CONDIVIDERE / SHAREABLES

Club Sandwich tacchino, uova, pomodoro, lattuga, maionese, bacon, servito con patatine fritte ⁽¹⁻⁶⁻³⁻¹¹⁻⁹⁾ <i>Club Sandwich, roasted turkey, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, bacon, served with french fries</i>	31
Armani Toast, prosciutto cotto, Asiago di montagna, servito con patatine fritte ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Armani Toast, ham, Asiago cheese, served with french fries</i>	26
Pizza a lenta lievitazione, fior di latte, mozzarella, salsa datterino, basilico ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Slow-Rise Pizza dough, fior di latte mozzarella cheese, datterino sauce, basil</i>	22
Foccacia al rosmarino Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala ⁽¹⁻⁷⁻⁶⁾ <i>Rosemary foccacia, Parma ham, buffalo mozzarella</i>	26
Salumi e insaccati Italiani <i>Italian cold cuts</i>	29
Formaggi, 5 tipologie, servite con "Pan Tranvai" e miele di montagna ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Cheeses, 5 types, served with "Pan Tranvai" and mountain honey</i>	25



7TH FLOOR

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. **Il pesce da noi preparato proviene dal mediterraneo e dalle coste europee dell'atlantico, inoltre la maggior parte degli ingredienti proviene da produttori Italiani, per garantire il minor impatto ambientale possibile**

Armani Hotel Milano si impegna ad avere un basso impatto ambientale scegliendo prodotti ed ingredienti locali e sostenibili, di qualità.

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. **Our fish is sourced from sustainably certified companies along the Mediterranean and Atlantic coast, also most of our ingredients are sourced from local certified suppliers across Italy, meaning that our products are socially responsible and have minimal environmental impact.**

Armani Hotel Milano commits to having a low environmental impact by choosing local and sustainable quality products and ingredients.