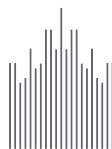


ARMANI / bamboo bar



ARMANI POKE

SALMONE / SALMON (1-4-6-10-11)

39

Riso, avocado, edamame, sesamo, salsa yakitori
Rice, avocado, edamame, sesame, yakitori sauce

TONNO ROSSO / RED TUNA (4-6-10-11)

41

Riso, avocado, alga wakame, cetriolo, sesamo, sriracha, salsa agrodolce
Rice, avocado, wakame seaweed, cucumber, sesame, sriracha, sweet and sour sauce

TOFU (6-11)

36

Riso, avocado, goma wakame, pomodorini colorati, sesamo, salsa cipollotto zenzero
Rice, avocado, goma wakame, colored tomatoes, sesame, ginger and onion sauce

(I poke possono essere serviti anche in versione healthy con riso integrale)
Poke bowls can also be served in a healthy version with brown rice)

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

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.) 550	(100 gr.) 1100
Caviale Oscietra	(50 gr.) 250	(100 gr.) 500
Caviale Tradition	(50 gr.) 200	(100 gr.) 400

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



Vegano
Vegan



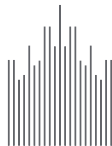
Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out

ARMANI / bamboo bar



PIZZE E SANDWICH

PIZZA (1-7-6)	25
A lenta lievitazione, fior di latte biologico Agricola Gentile, salsa ciliegino, basilico <i>Slow-rise pizza dough, Agricola Gentile organic fior di latte cheese, cherry tomato sauce, basil</i>	
CLUB SANDWICH (1-6-3-11-9)	32
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>	
SCHIACCIATA AL ROSMARINO / ROSEMARY SCHIACCIATA (1-7-6)	29
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala <i>Parma ham, buffalo mozzarella</i>	



Vegano
Vegan

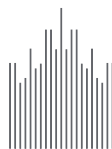


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



ANTIPASTI

 	INSALATA NIZZARDA / NIZZARDA SALAD (4-3-6-11) Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche, lattuga, uovo, cipolla, fagiolini, patate, capperi, pomodorini <i>Soy marinated tataki tuna, Taggiasche olives, lettuce, egg, onion, green beans, potatoes, capers, cherry tomatoes</i>	34
 	QUINOA (11) Insalata di quinoa, cuore di lattuga, avocado, aceto di lamponi <i>Quinoa salad, lettuce, avocado, raspberry vinegar</i>	24
 	INSALATA NOVELLA / NOVELLA SALAD (9) 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 dry curing, charcoaled bread</i>	61
	INSALATA CESARE / CAESAR SALAD (11-7-4-11-3) Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe (Bacon extra 4) <i>Corn fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, butter toast, anchovies</i>	29
	ACCIUGHE DEL CANTABRICO / CANTABRIAN ANCHOVIES (1) Pane lievito madre, pomodorini colorati, limone <i>Sourdough bread, colored tomatoes, lemon</i>	29
	GAMBERI AI CARBONI / CHARCOAL PRAWNS (4-11-3-8) Lattuga, Pecorino Romano, salsa rosa <i>Lettuce, 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
	SALUMI E INSACCATI ITALIANI / ITALIAN COLD CUTS	29
	FORMAGGI / CHEESES (7-1) 5 tipologie, servite con "Pan Tranvai" e miele di montagna <i>5 types, served with "Pan Tranvai" and mountain honey</i>	28



Vegano
Vegan

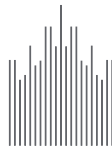


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



PRIMI / FIRST COURSE

TAGLIATELLE (1-3-8-11-7)	29
Di pasta fresca, alla bolognese <i>Home made fresh pasta tagliatelle Bolognese style</i>	
RAVIOLI (1-3-7)	32
Di pasta fresca alla parmigiana, olio al basilico <i>Home made fresh pasta ravioli "Parmigiana style", basil oil</i>	
Ⓢ RISO / RICE (7-11)	34
Alla milanese, riso Riserva San Massimo, pistilli di zafferano <i>Milanese style, Riserva San Massimo rice, saffron pistils</i>	
TAGLIOLINI (1-2-3-5-7)	39
Di pasta fresca, pesto di basilico, gambero rosso di Mazara <i>Home made fresh pasta tagliolini, basil pesto, Mazara red prawns</i>	
CARBONARA DI MARE / SEAFOOD CARBONARA (1-4-8-11)	38
Mezza manica, Carbonara di mare <i>Mezza manica pasta, seafood Carbonara</i>	
Ⓢ Ⓢ SPAGHETTO (1)	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>	



Vegano
Vegan

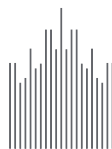


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



SECONDI / MAIN COURSE

 	BRANZINO / SEA BASS (4-11) Arrostito, zucchine alla scapece <i>Roasted sea bass, courgette "alla scapece"</i>	56
	SALMONE / SALMON (1-3-4-7-11) Asparagi gratinati, maionese all'arancia <i>Asparagus gratin, orange mayonnaise</i>	39
 	POLPO / OCTOPUS (4-6-7-10) Laccato alla soia, mozzarella di bufala, crema di melanzana affumicata <i>Soy-glazed octopus, buffalo mozzarella, smoked aubergine cream</i>	39
	ANGUS (9-11-7) Tagliata di Black Angus, rösti di patate, salsa rucola rafano <i>Black Angus sirloin, potato rösti, horseradish and rocket sauce</i>	56
	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

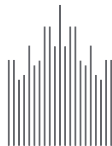


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



DOLCI / DESSERT

TIRAMISÙ (3-1-11)	16
Al caffè	
<i>Coffee tiramisù</i>	
TARTELLETTA / TARTLET (1-3-5-7)	16
Fragola, mandorla, limone	
<i>Strawberry, almond, lemon</i>	
CIOCCOLATO / CHOCOLATE (1-3-5-7)	16
Tulakalum, cocco, grué de cacao, lime	
<i>Tulakalum chocolate, coconut, grué de cacao, lime</i>	
BIANCOMANGIARE (1-3-5-7)	16
Alla vaniglia, pistacchio, cremoso ai frutti tropicali	
<i>Vanilla Biancomangiare, pistachio, tropical fruit crèmeaux</i>	
   TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT (VEG)	20



Vegano
Vegan



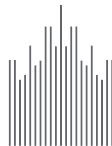
Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out

ARMANI / bamboo bar



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.

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II:

** During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/11, Annex II:*

ALLERGENI / ALLERGENS

¹ **Cereali** contenenti glutine

Cereals containing gluten

² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and crustacean products

³ **Uova** e prodotti a base di uova

Eggs and egg products

⁴ **Pesce** e prodotti a base di pesce

Fish and fish products

⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

⁶ **Soia** e prodotti a base di soia

Soybeans and soybean products

⁷ **Latte** prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk products (including lactose)

⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts

⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano

Celery and celery products

¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape

Mustard and mustard products

¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products made from sesame seeds

¹² **Anidride solforosa e anidriti**

Sulfur dioxide and anhydrites

¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini

Lupins and products made from lupins

¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Shellfish 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.

INDICAZIONE PRODOTTI SURGELATI In base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento o acquistati surgelati all'origine: patate fritte, gambero rosso di Mazara, gambero argentina. Alcuni prodotti sono stati acquistati freschi e surgelati in loco a scopo conservativo.

INDICAZIONE BONIFICA PESCE CRUDO DA NEMATODI (ES. ANISAKIS) Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

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.

FROZEN PRODUCTS INDICATION Based on market availability, the following products may have been subject to freezing or purchased frozen at origin: French fries, Mazara red shrimp, Argentine shrimp. Some products were purchased fresh and frozen on site for preservation purposes.

BONIFICATION INDICATION CRUDE FISH FROM NEMATODES (E.g. ANISAKIS) Fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone prior remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, 3