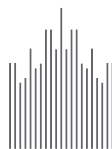


ARMANI

Hotel Milano

Lunch & Dinner

ARMANI / bamboo bar



Lunch & Dinner

OSTRICHE & CAVIALE / OYSTERS & CAVIAR

OSTRICHE / OYSTERS (4-11)

Selezione "Gillardeau", scalogno, aceto rosso di Volpaia	6 pezzi 60	12 pezzi 110
<i>Selection "Gillardeau", shallot, Volpaia red vinegar</i>	<i>6 pieces 60</i>	<i>12 pieces 110</i>

CAVIALE / CAVIAR (4-7-1-3)

Caviale Beluga	(30 gr.) 330
Caviale Oscietra	(30 gr.) 180
Caviale Tradition	(50 gr.) 200

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



Vegano
Vegan

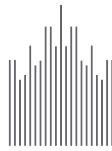


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded.



Lunch & Dinner

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>	
FOCACCIA AL ROSMARINO / ROSEMARY FOCACCIA (1-7-6)	55
Patanegra Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, stracciatella di Andria <i>Patanegra Jamon de Bellota 36 months dry curing, Andria stracciatella</i>	
CLUB SANDWICH (1-6-3-11-9)	36
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)	38
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>	

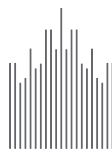


Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded.



Lunch & Dinner

INSALATE & ANTIPASTI / SALADS & STARTERS

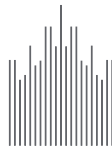
	INSALATA NIZZARDA / NIZZARDA SALAD (4-3-6-11)	34
	Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche, lattuga, uovo, cipolla, fagiolini, patate, capperi, pomodorini <i>Soy marinated tataki tuna, Taggiasche olives, lettuce, egg, onion, green beans, potatoes, capers, cherry tomatoes</i>	
	INSALATA CESARE / CAESAR SALAD (1-7-4-11-3)	32
	Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe <i>Corn fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, butter croutons, anchovies</i>	
	CAPRESE (7)	28
	Mozzarella di bufala, olio extra vergine di oliva Polifemo, basilico <i>Buffalo mozzarella, fresh tomatoes, Polifemo extra virgin olive oil, basil</i>	
	SALMONE / SALMON (4-6-10)	34
	Sashimi, avocado, dressing lime e shiso <i>Sashimi, avocado, dressing lime and shiso</i>	
	CEVICHE (4-7-11)	35
	Di mare, cocco, rapaneli agrodolce <i>Seafood, coconut milk, sweet and sour radishes</i>	
	ZUCCA / PUMPKIN (5-7-11)	29
	Arrosto, quinoa, erborinato, anacardi alla paprika <i>Roasted, quinoa, blue cheese, paprika cashews</i>	
	GUACAMOLE (8-7-1-11)	15
	Cialda di mais e paprika / <i>Corn chips and paprika</i>	
	 FALAFEL (10)	15
	Di ceci e piselli, babaganoush / <i>Chickpeas and peas, babaganoush</i>	
	MANZO / BEEF	42
	Tartare di Fassona, scaglie di sale, olio extra vergine di oliva Polifemo, tartufo nero <i>Fassona beef tartare, salt flakes, Polifemo extra virgin olive oil, black truffle</i>	
	SALUMI, SELEZIONE DALLA TRADIZIONE ITALIANA / SELECTION OF ITALIAN CURED MEATS	29
	FORMAGGI / CHEESE SELECTION (7-1)	31
	5 tipologie, servite con "Pan Tranvai" e miele di montagna <i>5 types, served with "Pan Tranvai" and mountain honey</i>	



Vegano
Vegan

Senza lattosio
Lactose-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded.



Lunch & Dinner

PRIMI / FIRST COURSE

TAGLIATELLE (1-3-8-11-7)	32
Di pasta fresca, alla bolognese <i>Home made fresh pasta, bolognese style</i>	
 MEZZA MANICA (1-2-4-8-11)	42
Di Gragnano, pastificio Gentile, astice, carciofi arrosto <i>From Gragnano, lobster, roasted artichokes</i>	
TORTELLI (1-3-7)	28
Di pasta fresca alla piacentina, borragine, ricotta fresca vaccina <i>Home made fresh pasta "Piacentina style", borage, ricotta cheese</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE (7-11)	36
Carnaroli Riserva San Massimo, pistilli di zafferano <i>Milanese style, Riserva San Massimo Carnaroli rice, saffron pistils</i>	
TAJARIN (1-3-7-8)	38
Di pasta fresca all'uovo, funghi porcini di Borgotaro, timo <i>Homemade fresh pasta, Borgotaro porcini mushrooms, thyme</i>	
  SPAGHETTO (1)	28
Di Gragnano pastificio Gentile, pomodoro ciliegino, basilico <i>Spaghetti from Gragnano, cherry tomato, basil</i>	

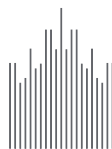


Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded.



Lunch & Dinner

SECONDI / MAIN COURSE

- | | | |
|---|--|----|
| Ⓢ | SALMONE / SALMON (4) | 39 |
| | Arrosto, cime di rapa ripassate all'acciuga
<i>Roasted, anchovy sautéed turnip greens</i> | |
| Ⓢ | GAMBERONE / PRAWN (2-11-3) | 38 |
| | In tempura, maionese al wasabi, riso verde soffiato, mango
<i>Tempura, wasabi mayonnaise, puffed green rice, mango</i> | |
| | COSTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-7-9-11) | 55 |
| | Di vitello, patate al timo, salsa rucola rafano
<i>"Milanese" style veal cutlet, thyme roasted potatoes, horseradish and rocket sauce</i> | |
| | FILETTO DI MANZO / BEEF FILLET (1-7) | 52 |
| | Spinaci alla crema ridotta, limone Costa d'Amalfi I.G.P.
<i>Creamed spinach, Costa d'Amalfi I.G.P. lemon</i> | |
| Ⓢ | POLPETTINE / VEGGIE BALLS (1-6) | 27 |
| | Di verdure e legumi, cous cous allo zafferano, dressing al sesamo e cipollotto
<i>Vegetables and legumes, saffron cous cous, sesame and spring onion dressing</i> | |

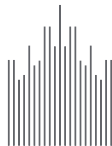


Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded.



Lunch & Dinner

DOLCI / DESSERT

ARMANI TIRAMISÙ (1-3-7)	20
Perle di cioccolato, crema al caffè <i>Chocolate pearls, coffee cream</i>	
CREMOSO (1-3-5-7)	18
Al pistacchio, gelée al mandarino, cardamomo <i>Creamy pistachio, mandarin jelly, cardamom</i>	
MOUSSE DULCEY (1-3-5-7)	18
Yuzu, croccante alla nocciola <i>Yuzu, hazelnut crunch</i>	
SHOCKOLATE CAKE (1-3-7)	18
Fondente, gruè di cacao <i>Dark chocolate, chocolate nibs</i>	
  TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT	22



Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During kitchen preparations, cross-contamination cannot be excluded.