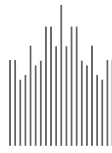




ARMANI  
Hotel Milano

*Lunch & Dinner*

ARMANI / bamboo bar



## Lunch & Dinner

### OSTRICHE & CAVIALE / OYSTERS & CAVIAR

#### OSTRICHE / OYSTERS (4-11)

Ostriche Special Gillardeau, scalogno all'aceto di Volpaia  
*Special Gillardeau Oysters, shallot, Volpaia red vinegar*

6 pezzi / pieces 60  
12 pezzi / pieces 110

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

Caviale Beluga (30 gr.) 330  
Caviale Oscietra (30 gr.) 180  
Caviale Tradition (30 gr.) 140

Servito con blinis al grano saraceno fatto in casa, panna acida all'erba cipollina  
*Served with housemade buckwheat blinis and chives sour cream*

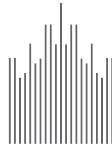


Vegano  
Vegan



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

### 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
Pata Negra Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, stracciatella di Andria <i>Pata Negra Jamon de Bellota 36 months dry curing, Andria stracciatella</i>	
CLUB SANDWICH (1-6-7-3-11-9)	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>	

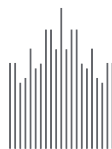


Vegano  
Vegan



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>	

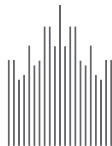


Vegano  
Vegan



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 (1-2-4-7-8-11)	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>	

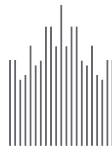


Vegano  
Vegan







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 (1-2-11-3)	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>	

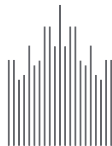


Vegano  
Vegan



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

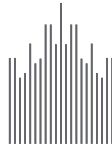


Vegano  
Vegan



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.*



## Lunch & Dinner

Armani Hotel Milano si impegna ad avere un basso impatto ambientale scegliendo ingredienti di provenienza locale, in particolare da piccole aziende italiane, per ridurre l'impatto ambientale e assicurare il sostegno alla filiera. Per garantire la freschezza e la sostenibilità dei nostri piatti, selezioniamo con cura il pescato e i frutti di mare provenienti dalle coste del Mediterraneo e dell'Atlantico.

*Armani Hotel Milano commits to having a low environmental impact by choosing locally sourced ingredients, particularly from small Italian companies, to craft our culinary creations, minimize environmental impact, and provide economic benefits to all involved. Our dedication to freshness and sustainability is evident in our sourcing of fish from the Mediterranean and Atlantic coasts, ensuring that it complies with our stringent quality standards.*

\* 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

- |  |  |
|--|--|
| <sup>1</sup> <b>Cereali</b> contenenti glutine<br><i>Cereals</i> containing gluten   | <sup>7</sup> <b>Latte</b> prodotti a base di latte (incluso lattosio)<br><i>Milk</i> products (including lactose)                  |
| <sup>2</sup> <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei<br><i>Crustaceans</i> and crustacean products                               | <sup>8</sup> <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano<br><i>Celery</i> and celery products  |
| <sup>3</sup> <b>Uova</b> e prodotti a base di uova<br><i>Eggs</i> and egg products   | <sup>9</sup> <b>Senape</b> e prodotti a base di senape<br><i>Mustard</i> and mustard products                                      |
| <sup>4</sup> <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce<br><i>Fish</i> and fish products  | <sup>10</sup> <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo<br><i>Sesame</i> seeds and products made from sesame seeds |
| <sup>5</sup> <b>Frutta a guscio:</b> arachidi, mandorle, nocciole, noci, ecc.<br><i>Nuts:</i> peanuts, almonds, hazelnuts, walnuts, etc. | <sup>11</sup> <b>Anidride solforosa e solfiti</b><br><i>Sulphur dioxide and sulphites</i>  |
| <sup>6</sup> <b>Soia</b> e prodotti a base di soia<br><i>Soybeans</i> and soybean products   | <sup>12</sup> <b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi<br><i>Shellfish</i> and products made from shellfish                 |

### INDICAZIONE PRODOTTI SURGELATI

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare gli aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Segnaliamo che i prodotti **“gambero argentina” e “patate fritte”** vengono acquistati all'origine come surgelato, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

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.

### FROZEN PRODUCTS INFORMATION

For market needs and in order to improve the quality aspects of our products, it is possible that there are selected fresh foods, which are subjected to rapid blast chilling on site, in compliance with the procedures of the Food Safety Manual pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. 853/04. The following products **“Argentine shrimp” and “french fries”** are originally purchased as frozen as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Fish intended to be consumed raw or undercooked has been blast-chilled on site in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, 3.

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari in fase di ordinazione. Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina, pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergiche. Per qualsiasi quesito, il nostro team sarà felice di assisterti.

*Please inform us of any allergies or dietary concerns when placing your order. Our team is committed to your safety and dedicated to meeting your requirements. However, we must caution that our kitchens handle a variety of ingredients, which makes it impossible to guarantee the complete absence of cross-contamination. If you have any questions or concerns, our dedicated team is always available to assist and ensure your satisfaction.*