



Sunday Brunch



Classic Brunch

MENU DI TRE PORTATE, INCLUSO SOFT DRINK, CAFFÈ,
SPREMUTA O CENTRIFUGA

*THREE-COURSE MENU, INCLUDING SOFT DRINK,
COFFEE, FRESHLY SQUEEZED JUICE*

80€ A PERSONA / 80€ PER PERSON

ARMANI / bamboo bar

Armani Brunch



Champagne Brunch

FREE - FLOW CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE,
MENU DI TRE PORTATE & CHEF'S BRUNCH SPECIAL
INCLUSO SOFT DRINK, CAFFÈ, SPREMITA O CENTRIFUGA

*FREE - FLOW CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE,
THREE-COURSE MENU & CHEF'S BRUNCH SPECIAL
SOFT DRINK, COFFEE, FRESHLY SQUEEZED JUICE INCLUDED*

CHEF'S BRUNCH SPECIAL

GAMBERI ROSSI DI MAZARA ⁽²⁻⁶⁻¹²⁾

Fiore del sale, olio EVO Polifemo, salsa soia e shiso al lime
*Mazara red prawns, flower of salt, Polifemo extra virgin olive oil,
soy sauce, and lime shiso*

120€ A PERSONA / 120€ PER PERSON

ARMANI / bamboo bar

Armani Brunch

Kids Brunch

MENU DI TRE PORTATE, INCLUSO SOFT DRINK, SPREMUTA O CENTRIFUGA
THREE-COURSE MENU, INCLUDING SOFT DRINK OR FRESHLY SQUEEZED JUICE

Mezze penne di Gragnano Pastificio Gentile al pesto di basilico e pinoli
Mezze penne pasta from Gragnano, Pastificio Gentile, basil and pine nut pesto

Chicken nuggets, con salsa BBQ fatta in casa
Chicken nuggets, with homemade BBQ sauce

Torta Brownie, ganache al cioccolato, crema inglese alla vaniglia bourbon
Brownie cake, chocolate ganache, bourbon vanilla English cream

50 € A PERSONA / 50 € PER PERSON



PER INIZIARE / *FIRST COURSE*

Omelette, formaggio di alpeggio ⁽³⁻⁷⁾
Omelette, alpine cheese

Omelette, funghi cardoncelli ⁽³⁻⁷⁾
Omelette, king oyster mushrooms

Omelette al prosciutto cotto ⁽³⁻⁷⁾
Omelette, ham

Omelette, verdure e erbe fini ⁽³⁻⁷⁾
Omelette, vegetables and fine herbs

Uovo in camicia con salmone affumicato e Caviale Tradition ⁽³⁻⁴⁻⁷⁾ (SUPPL. 50€)
Poached egg, smoked salmon and Tradition Caviar

I PIATTI SARANNO ACCOMPAGNATI DA MINI TOAST DI SALMONE E AVOCADO ⁽¹⁻⁴⁾
ALL DISHES WILL BE ACCOMPANIED WITH MINI SALMON AND AVOCADO TOAST

CONTINUIAMO CON / *MAIN COURSE*

Piccola parmigiana di melanzane, mozzarella affumicata, pomodoro datterino giallo, basilico ⁽¹⁻⁷⁾

Eggplant "parmigiana", smoked mozzarella, yellow datterino tomato, basil

Come una lasagna, ragù di vitello alla bolognese, agrumi ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

"Lasagna", Bolognese veal ragout, citrus fruits

Mezze maniche al pomodoro, gambero rosso di Mazara crudo ⁽¹⁻²⁻⁷⁻¹²⁾

"Mezze maniche" pasta, tomato sauce, raw Mazara red shrimp

Tagliata di Black Angus, patate saltate al timo, sale Maldon ⁽⁷⁾

Black Angus sirloin, roasted thyme potatoes, Maldon salt

Rombo, lattuga arrosto, salsa Champagne ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾

Turbot, roasted lettuce, Champagne sauce

Trancio di salmone alla plancia, bieta, salsa al curry ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾

Grilled salmon fillet, Swiss chard, curry sauce

PER FINIRE / *DESSERT*

Pancake, mirtilli, sciroppo d'acero ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Pancakes, blueberries, maple syrup

Latte e biscotti, cacao ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

Milk and cookies, cocoa

Maritozzo farcito alla crema chantilly ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

"Maritozzo" with chantilly cream

Upgrade Your Brunch

TRADITION (30 gr.) **(1-3-4-7)** 140
Storione bianco / *White sturgeon*

Da storione bianco dell'Alaska il caviale Tradition è perfettamente equilibrato e rotondo, ricordando il mare solo nelle sue componenti più delicate.

Crafted from Alaskan white sturgeon, Tradition caviar is perfectly balanced and rounded, reminiscent of the sea only in its most delicate elements.

OSCIETRA (30 gr.) **(1-3-4-7)** 180
Storione russo / *Russian sturgeon*

Considerato la qualità più raffinata da degustare in purezza, il caviale Oscietra è un caviale dal gusto morbido, fruttato con aroma di nocciola e sfumature beige e ambrate.

Considered the most refined quality to be savored in its purest form, Oscietra caviar is defined by its smooth, fruity taste with hints of hazelnut and shades of beige and amber.

BELUGA (30 gr.) **(1-3-4-7)** 330
Storione Huso Huso / *Huso Huso sturgeon*

Il caviale Beluga, dal colore cristallino e dal sapore vellutato con note di vaniglia, miele e agrumi, rappresenta la qualità più rara e costosa. Le sue uova sono grandi e ovali, con una variazione di colori dal grigio perla al grigio scuro.

Beluga caviar, with its crystal-clear color and velvety taste with hints of vanilla, honey, and citrus, represents the rarest and most expensive quality. Its eggs are large and oval, displaying a range of colors from pearl gray to dark gray.

*Tutti i nostri caviali sono serviti con blinis al grano saraceno fatto in casa, panna acida all'erba cipollina.

**All our caviars are served with homemade buckwheat blinis, and chive sour cream.*

OSTRICHE / OYSTERS

Ostriche Special Gillardeau, scalogno all'aceto di Volpaia **(12-14)**
Special Gillardeau Oysters, shallot, Volpaia red vinegar

6 pezzi/pieces	60
12 pezzi/pieces	110

* I piatti sopra indicati non sono inclusi nei pacchetti Classic Brunch / Champagne Brunch.

** The above dishes are not included in the Classic Brunch / Champagne Brunch packages*

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:*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
<i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i> 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
<i>Crustaceans and products thereof.</i> 3. Uova e prodotti a base di uova.
<i>Eggs and products thereof.</i> 4. Pesce e prodotti a base di pesce.
<i>Fish and products thereof.</i> 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
<i>Peanuts and products thereof.</i> 6. Soia e prodotti a base di soia.
<i>Soybeans and products thereof.</i> 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
<i>Milk and products thereof (including lactose).</i> 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di | <ol style="list-style-type: none"> acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
<i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.</i> 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
<i>Celery and products thereof.</i> 10. Senape e prodotti a base di senape.
<i>Mustard and products thereof.</i> 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
<i>Sesame seeds and products thereof.</i> 12. Anidride solforosa e solfiti.
<i>Sulphur dioxide and sulphites.</i> 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
<i>Lupin and products thereof.</i> 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
<i>Molluscs and products thereof.</i> |
|--|---|

INDICAZIONE PRODOTTI SURGELATI

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare 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 rosso di Mazzara" e "nuggets di pollo" vengono acquistati all'origine come surgelati, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il pesce destinato ad 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 "Mazara red shrimp" and "chicken nuggets" 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.



Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free