

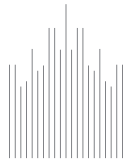
“Cucino quello che mi piace mangiare:  
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,  
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale  
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano.”

*Francesco Mascheroni*

EXECUTIVE CHEF ARMANI/RISTORANTE

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



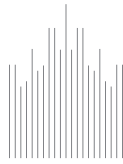
La scelta à la carte prevede un minimo di due portate per commensale.  
*A minimum of two-course meal per diner is required when ordering from the à la carte menu.*

Il menu degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.  
*Kindly note that the tasting menu is available exclusively for the entire table.*

Coperto 5 euro  
*Cover charge 5 euro*

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



# Classici

CLASSICS

## PER INIZIARE / TO BEGIN WITH

### OSTRICHE / OYSTERS (12-14)

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

60  
6 pezzi / 6 pieces

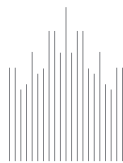
### LA NOSTRA SELEZIONE DI CAVIALE / OUR CAVIAR SELECTION (1-3-4-7)

Beluga (30 gr.)	330
Oscietra (30 gr.)	180
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*

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



# Signature

EXPERIENCE

Un percorso di gusto raccontato attraverso i piatti iconici  
dell'Executive Chef Francesco Mascheroni

*A taste journey narrated through the iconic dishes  
of Executive Chef Francesco Mascheroni*

## ASPARAGO (10-12)

Di Mezzago, centrifugato di lattuga e yuzu  
*Mezzago asparagus, yuzu and lettuce extract*

## GAMBERO ROSSO DI MAZARA (2-7-12)

Frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido  
*Mazzara red shrimp, passion fruit, carrots, ginger, lukewarm butter*

## TAJERIN (1-2-3-4-7-9-12)

Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, alga nori, guancialetto croccante  
*Fresh egg pasta, sea urchins, nori seaweed, crispy guancialetto*

## SCAMPO (2-6-8-12)

Laccato alla soia, pistacchio, lattuga ai carboni, cetriolo, Jalapeño  
*Soy-glazed langoustine, pistachio, charred lettuce, cucumber, Jalapeño*

## ROMBO (1-3-4-7-8-12)

Calamaretti, capperi, rape al burro, bisque all'infuso di galanga e lemongrass  
*Turbot, baby squid, capers, buttered turnips, bisque infused with galangal and lemongrass*

## TIRAMISÙ BIANCO (1-3-7)

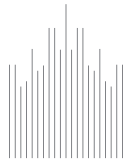
Caffè ristretto, meringa  
*White tiramisù, ristretto coffee, meringue*

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 110 EURO / WINE PAIRING 110 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



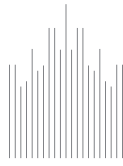
## ANTIPASTI / STARTERS

GAMBERO ROSSO DI MAZARA (2-7-12)	42
Frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido <i>Mazzara red shrimp, passion fruit, carrots, ginger, lukewarm butter</i>	
TACOS DI MARE (11-12)	40
Ventresca di tonno, sesamo, cipollotto, uova strapazzate, olio affumicato <i>Seafood tacos, tuna belly, sesame, spring onion, scrambled eggs, smoked oil</i>	
	(SUPPL. CAVIAR 30 EURO)
NON SOLO INSALATA (7-8)	32
Verdure cotte e crude, lardo di Colonnata, olive taggiasche, pesto di basilico <i>Mixed greens and lukewarm vegetables salad, Colonnata lard, Taggiasca olives, basil pesto</i>	
ASPARAGO ( V ) (10-12)	30
Di Mezzago, centrifugato di lattuga e yuzu <i>Mezzago asparagus, yuzu and lettuce extract</i>	



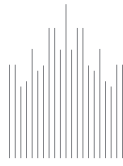
## PRIMI / FIRST COURSES

<b>RAVIOLI (1-3-6-7-9-12)</b>	38
Ripieni di ragù d'agnello, favette, piselli, cipollotto, pepe rosa, limone d'Amalfi candito <i>Ravioli stuffed with lamb ragout, fava beans, peas, spring onion, pink peppercorns, candied Amalfi lemon</i>	
<b>TAJERIN (1-2-3-4-7-9-12)</b>	44
Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, alga nori, guanciale croccante <i>Fresh egg pasta, sea urchins, nori seaweed, crispy guanciale</i>	
<b>COME UNA LASAGNA (1-3-6-7-9-12)</b>	38
Arrosto, ragù d'anatra, latte di cocco, curry verde <i>Seared lasagna, duck ragout, coconut milk, green curry</i>	
<b>RISOTTO (7-9-12)</b>	36
Riso Riserva San Massimo, asparagi, crescione <i>San Massimo Reserve rice, asparagus, watercress</i>	



## SECONDI / MAIN COURSES

<b>ROMBO (1-3-4-7-8-12)</b>	55
Calamaretti, capperi, rape al burro, bisque all'infuso di galanga e lemongrass <i>Turbot, baby squid, capers, buttered turnips, bisque infused with galangal and lemongrass</i>	
<b>SCAMPO (2-6-8-12)</b>	60
Laccato alla soia, pistacchio, lattuga ai carboni, cetriolo, Jalapeño <i>Soy-glazed langoustine, pistachio, charred lettuce, cucumber, Jalapeño</i>	
<b>VITELLO (7-9)</b>	55
In fetta spessa in bianchetto, asparagi e spugnole <i>Veal blanquette, asparagus and morel mushrooms</i>	
<b>PATATA DOLCE (V) (7-8-9-12)</b>	36
Arrosto, piselli al mortaio, anacardi, menta, lime, crema leggera cagliata <i>Roasted sweet potato, crushed peas, cashews, mint, lime, light curd cream</i>	



---

## DESSERT

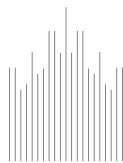
TIRAMISÙ BIANCO (1-3-7)	20
Caffè ristretto, meringa	
<i>White tiramisù, ristretto coffee, meringue</i>	
MILLEFOGLIE (1-3-7-8)	20
Crema di nocciola, caramello salato	
<i>Millefoglie, hazelnut cream, salted caramel</i>	
SEMIFREDDO (3-7)	20
Semifreddo, acqua di fragole, granita al basilico	
<i>Semifreddo, strawberry water, basil granita</i>	
“AFTER EIGHT” (1-3-7)	20
Cioccolato fondente Komuntu 80%	
<i>80% Komuntu dark chocolate</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO (7)	25
CHEESE SELECTION, ITALIAN AND WORLDWIDE	
Degustazione cinque pezzi	
<i>Tasting of five pieces</i>	

---

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert





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

- Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.  
*Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.*
- Crostacei** e prodotti a base di crostacei.  
*Crustaceans and products thereof.*
- Uova** e prodotti a base di uova.  
*Eggs and products thereof.*
- Pesce** e prodotti a base di pesce.  
*Fish and products thereof.*
- Arachidi** e prodotti a base di arachidi.  
*Peanuts and products thereof.*
- Soia** e prodotti a base di soia.  
*Soybeans and products thereof.*
- Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).  
*Milk and products thereof (including lactose).*
- Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.  
*Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.*
- Sedano** e prodotti a base di sedano.  
*Celery and products thereof.*
- Senape** e prodotti a base di senape.  
*Mustard and products thereof.*
- Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.  
*Sesame seeds and products thereof.*
- Anidride solforosa e solfiti**.  
*Sulphur dioxide and sulphites.*
- Lupini** e prodotti a base di lupini.  
*Lupin and products thereof.*
- Molluschi** e prodotti a base di molluschi.  
*Molluscs and products thereof.*

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 il prodotto **"gambero rosso di Mazara"** viene acquistato 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 product **"Mazara red shrimp"** is 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.*

V - Vegetariano / Vegetarian



#armaniristorante / #armanibamboobar / #armanispa / #staywitharmani / #armanihotelmilano

@Armani Hotel Milano (FB) armanihotel\_milano (Instagram)

📍 Armani Hotel Milano

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner