

ARMANI / RISTORANTE

SIX-COURSE FESTIVE DEGUSTATION

20th to 30th December, 6:30 -11:30 pm

AED 799 per person

RICCI DI MARE (S,D,G,SP,R)

Tartelletta ai tuberi, ricci di mare e scaglie di bresaola Wagyu

Root vegetable tartlet, sea urchin and Wagyu speck shavings

FOIE GRAS (G,D,SP,N)

Terrina di fegato d'oca al tartufo nero pregiato, fichi, nocciola, aceto balsamico invecchiato

Homemade foie gras terrine, Perigord black truffle, fresh fig, hazelnut, aged balsamic vinegar

PASTA ALL'UOVO (D,G,E,S,R)

Raviolo ripieno al Parmigiano Vacche Rosse 60 mesi, crudo di scampo, cavolo romanesco

60-month aged Parmigiano raviolo, langoustine tartare, Romanesco cabbage

CERVO (D,C)

Cervo al carbone vegetale, spugnole, frutti di bosco, salsa aromatica

Slow-cooked charcoal venison loin, morel mushroom, Jerusalem artichoke,
red currant aromatic jus

PRE-DESSERT (E)

Sorbetto al timo e cassis, meringa al limone

Cassis thyme sorbet, lemon meringue leaf

DESSERT (D,N,E,G)

Monte Bianco, mousse alle castagne, gelato alla vaniglia Tahiti, fiocchi di neve

Monte Bianco, chestnut mousse, Tahitian vanilla ice cream, snowflakes

ARMANI / RISTORANTE

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31st December, 6-11:30 PM

AED 1,599 per person

OSTRICA TARBOURIECH (S,R,C)

Ostrica Perla del Delta, caviale Kristal, salicornia, granita di sedano e mela verde

Oyster Pearl, Kristal caviar, sea asparagus, Granny Smith celery granita

CAPASANTA (S,D)

Capasanta alla plancha, cappuccino di patata, galletti al dragoncello, tartufo nero

Scallop a la plancha, smoked potato cappuccino, girolle mushrooms, black truffle

ANATRA (E,G,D,C)

Fegato d'oca scottato, ravioli all'anatra confit

Seared foie gras, duck confit ravioli

RISOTTO (D,S,C)

Riserva San Massimo all'astice blu, salsa di mare, cerfoglio

San Massimo risotto, blue lobster, bisque sauce, chervil oil

WAGYU (D,C)

Manzo glassato al burro nocciola, zabaione di castagne, carciofo, salsa al tartufo bianco

Charcoal-grilled Australian Wagyu, chestnut sabayon, artichoke, white truffle jus

PRE-DESSERT (VE,Alcohol)

Bellini, sorbetto alle pesca e champagne

Bellini, peach champagne sorbet

DESSERT (G, D, E, N)

Sfera di zucchero alla spuma vaniglia, fragoline, crumble di limone, gelato ai frutti di bosco

Sugar sphere, vanilla foam, wild strawberry, citrus crumble, berry sorbet

Dish contains Dairy Products (D) Eggs (E) Gluten (G) Mustard (M) Raw Food (R) Celery (C) Nuts (N)
Seafood (S) Sesame (SS) Soybeans (SB) Vegetarian (V) Sulphur Dioxide and Sulphites (SP)