

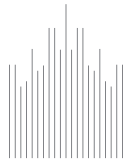
La scelta à la carte prevede un minimo di due portate per commensale.
A minimum of two-course meal per diner is required when ordering from the à la carte menu.

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

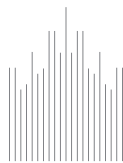


“Cucino quello che mi piace mangiare:
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano.”

Francesco Mascheroni
EXECUTIVE CHEF ARMANI/RISTORANTE

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



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*

GAMBERO ROSSO DI MAZARA (2-12)

Frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido
Mazara red shrimp, passion fruit, carrots, ginger, warm butter

TOPINAMBUR (8)

Aji amarillo, cavolo rapa fermentato, semi di zucca, nocciole tostate
Jerusalem artichoke, aji amarillo, fermented kohlrabi, pumpkin seeds, toasted hazelnuts

GYOZA (1-6-7-9-12)

Di sedano rapa e tartufo nero pregiato, fungo ostrica all'agro, enoki ai carboni, fondo ristretto
Roasted celery root and black truffle gyoza, pickled oyster mushroom, charcoal-grilled enoki, reduced jus

TAJERIN (1-2-3-4-6-7-9-12)

Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, alga nori, guanciale di Sauris
Fresh egg pasta, sea urchins, nori seaweed, guanciale from Sauris

SPIGOLA (4-7-12)

Caviale Tradition, uova di mare, burro bianco, porro dolce, limone di Amalfi, erbe fresche
Sea bass, Tradition caviar, salmon roe, white butter, sweet leek, Amalfi lemon, fresh herbs

MILLEFOGLIE (1-3-7-8)

Nocciola Tonda Gentile, caramello salato profumato alla vaniglia, yuzu
Millefeuille, Tonda Gentile hazelnut, salted vanilla bean caramel, yuzu

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 110 EURO / WINE PAIRING 110 EURO

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



Classici

CLASSICS

PER INIZIARE / TO BEGIN WITH

OSTRICHE / OYSTERS ⁽¹²⁻¹⁴⁾

60

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

6 PEZZI / 6 *PIECES*

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

Tradition (30 gr.)

140

Oscietra (30 gr.)

180

Beluga (30 gr.)

330

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



ANTIPASTI / STARTERS

TOPINAMBUR (V) ⁽⁸⁾	27
Aji amarillo, cavolo rapa fermentato, semi di zucca, nocciole tostate <i>Jerusalem artichoke, aji amarillo, fermented kohlrabi, pumpkin seeds, toasted hazelnuts</i>	
OSTRICA ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴⁾	34
Ostrica Gillardeau, gelatina al dashi, kefir, anguilla affumicata, cetriolo e avocado, soia e shiso <i>Gillardeau oyster, dashi jelly, kefir, smoked eel, cucumber and avocado, soy and shiso</i>	
GAMBERO ROSSO DI MAZARA ⁽²⁻¹²⁾	41
Frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido <i>Mazara red shrimp, passion fruit, carrots, ginger, warm butter</i>	
ASTICE ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	55
Tartufo nero, salsa Cardinale, pan brioche arrosto <i>Lobster, black truffle, Cardinal sauce, toasted brioche bread</i>	

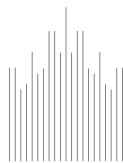


PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTI (V) (1-7)	30
Di Gragnano, Parmigiano Reggiano, salsa di pomodoro datterino giallo <i>Ciro Flagella</i> <i>Spaghetti from Gragnano, Parmigiano Reggiano, yellow datterino tomato sauce</i> <i>Ciro Flagella</i>	
RISOTTO (V) (7-9-12)	32
Riso Riserva "San Massimo", aglio nero, peperoncino fresco, rafano, mandarino <i>"San Massimo" Reserve rice, black garlic, fresh chili pepper, horseradish, mandarin</i>	
GYOZA (V) (1-6-7-9-12)	39
Di sedano rapa e tartufo nero pregiato, fungo ostrica all'agro, enoki ai carboni, fondo ristretto <i>Roasted celery root and black truffle gyoza, pickled oyster mushroom, charcoal-grilled enoki, reduced jus</i>	
TAJERIN (1-2-3-4-6-7-9-12)	45
Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, alga nori, guanciale di Sauris <i>Fresh egg pasta, sea urchins, nori seaweed, guanciale from Sauris</i>	

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER

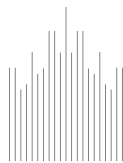


SECONDI / MAIN COURSES

ZUCCA (V) (7-8-9-11-12)	30
Alla brace, zenzero e limone, anacardi fritti, crème fraîche, mizuna <i>Charcoal-grilled pumpkin, ginger and lemon, fried cashews, crème fraîche, mizuna</i>	
SAN PIETRO (3-4-7-12)	55
San Pietro, Béarnaise alla verza, alga wakame <i>John Dory, cabbage Béarnaise, wakame seaweed</i>	
SPIGOLA (4-7-12)	60
Caviale Tradition, uova di mare, burro bianco, porro dolce, limone di Amalfi, erbe fresche <i>Sea bass, Tradition caviar, salmon roe, white butter, sweet leek, Amalfi lemon, fresh herbs</i>	
COSTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-7-9)	65
Purè di patate di montagna, sugo di arrosto, rosmarino <i>"Milanese" style veal cutlet, mountain potato purée, roast jus, rosemary</i>	

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



DESSERT

TIRAMISÙ (1-3-7)	22
Ganache montata al cioccolato bianco e mascarpone, gelato al caffè, meringa <i>White chocolate and mascarpone whipped ganache, coffee ice cream, meringue</i>	
MANDORLA (3-7-8)	22
Gelato al marzapane, cream cheese, finocchietto <i>Almond, marzipan ice cream, cream cheese, fennel fronds</i>	
PERA (1-3-7-12)	22
Pera Williams cotta nel vino, pan di spezie, cioccolato fondente Guanaja al 70% tiepido <i>Williams pear poached in wine, gingerbread, warm 70% Guanaja dark chocolate</i>	
MILLEFOGLIE (1-3-7-8)	22
Nocciola Tonda Gentile, caramello salato profumato alla vaniglia, yuzu <i>Millefeuille, Tonda Gentile hazelnut, salted vanilla bean caramel, yuzu</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO (7)	31
Degustazione cinque pezzi <i>Cheese selection, Italian and worldwide, pairing of five pieces</i>	



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

- | | |
|---|---|
| <p>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></p> <p>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
<i>Crustaceans and products thereof.</i></p> <p>3. Uova e prodotti a base di uova.
<i>Eggs and products thereof.</i></p> <p>4. Pesce e prodotti a base di pesce.
<i>Fish and products thereof.</i></p> <p>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
<i>Peanuts and products thereof.</i></p> <p>6. Soia e prodotti a base di soia.
<i>Soybeans and products thereof.</i></p> <p>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
<i>Milk and products thereof (including lactose).</i></p> | <p>8. 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.
<i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.</i></p> <p>9. Sedano e prodotti a base di sedano.
<i>Celery and products thereof.</i></p> <p>10. Senape e prodotti a base di senape.
<i>Mustard and products thereof.</i></p> <p>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
<i>Sesame seeds and products thereof.</i></p> <p>12. Anidride solforosa e solfiti.
<i>Sulphur dioxide and sulphites.</i></p> <p>13. Lupini e prodotti a base di lupini.
<i>Lupin and products thereof.</i></p> <p>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
<i>Molluscs and products thereof.</i></p> |
|---|---|

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