

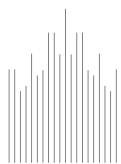
La scelta à la carte prevede un minimo di due portate per commensale.
A minimum of a two-course meal per diner is required when ordering from the à la carte menu.

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



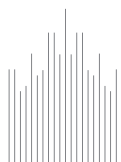
“Cucino quello che mi piace mangiare:
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano.”

Francesco Mascheroni

EXECUTIVE CHEF ARMANI/RISTORANTE

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



Tasting

EXPERIENCE

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

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

FUNGHI (1-3-6-10-11-12)

"Karaage" marinati, basilico e maionese allo yuzu
Marinated "karaage" mushrooms, basil, and yuzu mayonnaise

SCAMPO (2-7-12)

Crudo, granita alla pesca e zenzero, chutney di datterino, burrata, gazpacho al cardamomo nero
Raw langoustine, peach and ginger granita, datterino tomato chutney, burrata, black cardamom gazpacho

FUSILLONE (1-4-7-8-9-12-14)

Pastificio Mancini, nero di seppia, latte di mandorla, caviale Tradition
Fusilli by Pastificio Mancini, cuttlefish ink, almond milk, Tradition caviar

CALAMARO (4-5-7-9)

Al burro, zucchine trombetta, arachidi salate, cocco, curry verde, lime
Butter-seared squid, trombetta zucchini, salted peanuts, coconut, green curry, lime

SOGLIOLA (1-4-7-10-12)

Mousseline alle spezie, burro alle erbe, salsa al vino bianco, prezzemolo
Sole, spiced mousseline, herb butter, white wine sauce, parsley

MELA (1-3-7)

Verde, financier al cocco, sorbetto al cetriolo, olio alla menta
Green apple, coconut financier, cucumber sorbet, mint oil

TASTING EXPERIENCE 140 EURO

ABBINAMENTO VINI 110 EURO / WINE PAIRING 110 EURO

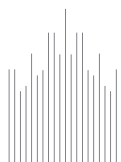
SIGNATURE EXPERIENCE

Per esaltare il percorso di degustazione, lasciatevi tentare dal piatto Signature dello Chef : il Gambero Rosso. *
To further elevate your tasting journey, indulge in the Chef's Signature dish: the Red Prawn.

* Supplemento 20 euro | Additional charge 20 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

6 PEZZI / 6 *PIECES*

60

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

Tradition (30 gr.)

140

Oscietra (30 gr.)

180

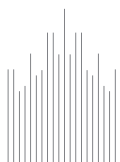
Beluga (30 gr.)

330

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

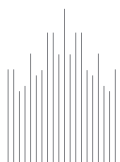
ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



ANTIPASTI / STARTERS

FUNGHI (V) (1-3-6-10-11-12)	26
"Karaage" marinati, basilico e maionese allo yuzu <i>Marinated "karaage" mushrooms, basil, and yuzu mayonnaise</i>	
SGOMBRO (3-4-7-12)	34
Appena scottato, formaggio fresco di capra, cetriolo marinato in aceto di riso, acqua di pomodoro <i>Lightly seared mackerel, fresh goat's cheese, cucumber pickled in rice vinegar, tomato water</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>	
SCAMPO (2-7-12)	42
Crudo, granita alla pesca e zenzero, chutney di datterino, burrata, gazpacho al cardamomo nero <i>Raw langoustine, peach and ginger granita, datterino tomato chutney, burrata, black cardamom gazpacho</i>	

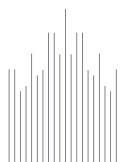


PRIMI / FIRST COURSES

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) (7-12)	32
Riso Riserva San Massimo, peperone alla brace, capperi, confettura di limone di Amalfi <i>"San Massimo" Reserve rice, charred bell pepper, capers, Amalfi lemon marmalade</i>	
GNOCCHETTI (1-2-3-7-9-12-14)	42
Al Parmigiano Reggiano 36 mesi, brodo ristretto di granseola, frutti di mare <i>Gnocchetti, 36-month Parmigiano Reggiano, king crab reduction, seafood</i>	
FUSILLONE (1-4-7-8-9-12-14)	48
Pastificio Mancini, nero di seppia, latte di mandorla, caviale Tradition <i>Fusilli by Pastificio Mancini, cuttlefish ink, almond milk, Tradition caviar</i>	

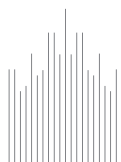
ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



SECONDI / MAIN COURSES

ORTAGGI (V) (6-7-9)	32
Di montagna, cedro candito, datteri, carota al miso, sesamo tostato <i>Mountain vegetables, candied citron, dates, miso-glazed carrot, toasted sesame</i>	
CALAMARO (4-5-7-9)	44
Al burro, zucchine trombetta, arachidi salate, cocco, curry verde, lime <i>Butter-seared squid, trombetta zucchini, salted peanuts, coconut, green curry, lime</i>	
SOGLIOLA (1-4-7-10-12)	46
Mousseline alle spezie, burro alle erbe, salsa al vino bianco, prezzemolo <i>Sole, spiced mousseline, herb butter, white wine sauce, parsley</i>	
SPIGOLA SELVAGGIA (4-6)	46
Melanzana, zenzero, shiso verde, dashi al katsuobushi <i>Wild sea bass, eggplant, ginger, green shiso, katsuobushi dashi</i>	



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>	
MELA (1-3-7)	22
Verde, financier al cocco, sorbetto al cetriolo, olio alla menta <i>Green apple, coconut financier, cucumber sorbet, mint oil</i>	
PESCA (1-8)	22
Caramellata, cremoso alla mandorla, ibisco <i>Caramelized peach, almond cream, hibiscus</i>	
CIOCCOLATO (1-3-7-8)	26
Tulakalum 75%, albicocca alla brace in diverse consistenze, zenzero <i>Tulakalum 75% chocolate, grilled apricot in different textures, ginger</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

- | | |
|---|---|
| 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> | 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> |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
<i>Crustaceans and products thereof.</i> | 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
<i>Celery and products thereof.</i> |
| 3. Uova e prodotti a base di uova.
<i>Eggs and products thereof.</i> | 10. Senape e prodotti a base di senape.
<i>Mustard and products thereof.</i> |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce.
<i>Fish and products thereof.</i> | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
<i>Sesame seeds and products thereof.</i> |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
<i>Peanuts and products thereof.</i> | 12. Anidride solforosa e solfiti .
<i>Sulphur dioxide and sulphites.</i> |
| 6. Soia e prodotti a base di soia.
<i>Soybeans and products thereof.</i> | 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
<i>Lupin and products thereof.</i> |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
<i>Milk and products thereof (including lactose).</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 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 assistervi.

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