



Festive Brunch

ARMANI / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



Classic Brunch

MENU DI TRE PORTATE,
incluso soft drink, caffè, spremuta o centrifuga

*THREE-COURSE MENU,
soft drink, coffee, freshly squeezed juice included*

90€ A PERSONA / 90€ PER PERSON

ARMANI / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



Champagne Brunch

FREE - FLOW CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE,
MENU DI TRE PORTATE

incluso soft drink, caffè, spremuta o centrifuga

*FREE - FLOW CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE,
THREE-COURSE MENU*

soft drink, coffee, freshly squeezed juice included

140 € A PERSONA / 140€ PER PERSON

ARMANI / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



Caviar Selection

UPGRADE YOUR BRUNCH

TRADITION CAVIAR (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 CAVIAR (30 gr.)⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

180

Storione russo / *Russian sturgeon*

Considerato la qualità più raffinata da degustare in purezza, il caviale Oscieta 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, Oscieta caviar is defined by its smooth, fruity taste with hints of hazelnut and shades of beige and amber.

BELUGA CAVIAR (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.*

* 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 / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



PER INIZIARE / STARTERS

DA CONDIVIDERE / TO BE SHARED

Selezione di mini sandwiches al salmone e caviale, avocado,
bresaola della Val Chiavenna ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁾

Selection of mini sandwiches with salmon and caviar, avocado, Val Chiavenna bresaola

Formaggi italiani e esteri serviti con marmellate fatte in casa e "Pan Tranvai" ⁽¹⁻⁷⁾

Italian and international cheeses served with homemade jams and "Pan Tranvai" bread

UN'OMELETTE A SCELTA TRA / AN OMELETTE TO CHOOSE FROM

Omelette, formaggio di alpeggio ⁽³⁻⁷⁾

Omelette, alpine cheese

Omelette, funghi porcini ⁽³⁻⁷⁾

Omelette, porcini 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⁾

Poached egg, smoked salmon and Tradition Caviar

(SUPPL. 50 €)

ARMANI / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



CONTINUIAMO CON / MAIN COURSE

UN PIATTO PRINCIPALE A SCELTA TRA / A MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

Tartare di salmone, sesamo, uova strapazzate, riso, alga nori ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁾
Salmon tartare, sesame, scrambled eggs, rice, nori seaweed

Hummus di ceci e babaganoush di melanzane servito con crudité di verdure e pane arabo ⁽¹⁻¹¹⁾
Chickpea hummus and aubergine babaganoush served with vegetable crudités and Arabic bread

Quinoa, rape arcobaleno, anacardi, cerfoglio ⁽⁸⁻¹²⁾
Quinoa, rainbow radishes, cashews, chervil

Tortellini all'Alfredo, tartufo nero pregiato ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
Alfredo tortellini, black truffle

Insalata di astice tiepida, coleslaw, pan brioche ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾
Warm lobster salad, coleslaw, brioche bun

Lenticchie di Castelluccio di Norcia, cotechino Lodigiano ⁽⁹⁻¹²⁾
Castelluccio lentils from Norcia, Lodigiano "cotechino" sausage

ARMANI / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



PER FINIRE / *DESSERT*

DA CONDIVIDERE / *TO BE SHARED*

Cannoncini e bomboloni alla crema ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Cannoli and cream-filled doughnuts

UN DESSERT A SCELTA TRA / *A DESSERT TO CHOOSE FROM*

Tiramisù Armani, cioccolato croccante, caffè ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Armani Tiramisù, crunchy chocolate, coffee

French toast alla crema inglese, chantilly alla vaniglia, caramello al sale ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

French toast with custard, vanilla chantilly cream, salted caramel

Torta soffice al cioccolato Guanaja 70%, cremoso al lampone ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Guanaja 70% chocolate soft cake, raspberry creamy

ARMANI / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



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 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.

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.

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.



Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free

ARMANI / bamboo bar

ARMANI FESTIVE BRUNCH



New Year's Eve Party

ARMANI / bamboo bar



New Year's Eve Party

31 DICEMBRE 2025 / 31ST DECEMBER 2025

Luci di Milano, musica live e DJ set accompagnano un percorso di piccoli assaggi creativi: bollicine, sapori di mare e di terra, tajerin al burro e tartufo bianco d'Alba, e il nostro Rocher dorato con nocciola caramellata. Alla mezzanotte, brindisi con Champagne, lenticchie di Castelluccio di Norcia e cotechino nostrano — per celebrare la tradizione con raffinata eleganza.

Lights of Milan, live music and DJ set accompany a journey of creative bites: sparkling bubbles, flavours from the sea and the land, tajerin with butter and Alba white truffle, and our golden Rocher with caramelized hazelnut. At midnight, Champagne toast with Castelluccio di Norcia lentils and traditional cotechino — celebrating tradition with refined elegance.

SKYLINE SIGNATURE EXPERIENCE

CALICE DI BENVENUTO / WELCOME GLASS

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT

170

SKYLINE INFINITE CELEBRATION

FREE - FLOW CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT

260

LIVE ENTERTAINMENT

Live Vocal Performance by Giusy Tartana & Alice Alison | 9:00 PM – 2:00 AM

DJ Set by Nelson Tordera | 7:00 PM – 2:00 AM

ARMANI / bamboo bar



New Year's Eve Party

31 DICEMBRE 2025 / 31st DECEMBER 2025

Patanegra, pane ai carboni (1-12)
Patanegra, charcoal-grilled bread

Terrina di foie gras, confettura di mele cotogne (1-3-7-12)
Foie gras terrine, quince jam

Gambero rosso di Mazara, carota, frutto della passione, zenzero e burro tiepido (2-12)
Red Mazara prawn with carrot, passion fruit, ginger and warm butter

Tartare di Fassona, grano saraceno e olio affumicato
Fassona beef tartare, buckwheat and smoked olive oil

*
**

Capasanta, crema di pane e rafano, caviale "Tradition" (1-4-7-10-12-14)
Scallop with bread and horseradish cream, "Tradition" caviar

"Golden egg", formaggio d'alpeggio e tartufo nero (3-7)
Golden egg, mountain cheese and black truffle

Gambero in tempura, maionese al wasabi e riso verde (1-2-3-12)
Tempura prawn, wasabi mayonnaise and green rice

*
**

Tagliolini fatti in casa al burro di malga e tartufo bianco d'Alba (1-3-7)
Homemade tagliolini with alpine butter and Alba white truffle

*
**

Rocher dorato, nocciola caramellata salata (1-7-8)
Golden rocher, salted caramelized hazelnut

Macaron al cioccolato bianco e tartufo (3-7-8)
White chocolate and truffle macaron

ARMANI / bamboo bar



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 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 "gamberi rossi di Mazara" e "scampi" vengono acquistati all'origine come surgelato, 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 prawns" and "langoustines" 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. Offriamo una selezione di piatti privi di glutine, tuttavia, non possiamo garantire un ambiente di preparazione completamente esente da glutine. 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. We are pleased to offer a variety of gluten-free options; however, we regret to inform that we are unable to guarantee a completely gluten-free kitchen environment. If you have any questions or concerns, our dedicated team is always available to assist and ensure your satisfaction.