



Festive Season

ARMANI / RISTORANTE

FESTIVE SEASON 2025



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

FESTIVE SEASON 2025



“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

FESTIVE SEASON 2025



Signature

EXPERIENCE

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

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

CARCIOFO (V) (1-7-12)

Carciofi ripieni, olive taggiasche, spuma al Parmigiano Reggiano, rafano fresco e limone
Stuffed artichokes, Taggiasca olives, Parmigiano Reggiano foam, fresh horseradish and lemon

CAPELANTE (1-4-7-10-12-14)

Scottate, crema di pane, romanesco, siero del latte all'infuso di anguilla affumicata, rafano
Seared scallops, bread cream, romanesco, whey infused with smoked eel, horseradish

CAPPELLETTI (1-3-7-9-12)

Di carne, limone, brodo di cappone
Meat cappelletti, lemon, capon broth

SOGLIOLA (1-4-7-12)

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

CAPPONE (1-7-12)

Farcito, tartufo nero, foie gras, salsa di spugnole alla crema
Stuffed capon, black truffle, foie gras, morel sauce, creamy morel mushroom sauce

TIRAMISÙ (1-3-7)

Ganache montata al cioccolato bianco e mascarpone, gelato al caffè, meringa
White chocolate and mascarpone whipped ganache, coffee ice cream, meringue

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 110 EURO / WINE PAIRING 110 EURO

ARMANI / RISTORANTE

FESTIVE SEASON 2025



Classici

CLASSICS

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

FESTIVE SEASON 2025



Antipasti

STARTERS

CARCIOFO (V) (1-7-12)	30
Carciofi ripieni, olive taggiasche, spuma al Parmigiano Reggiano, rafano fresco e limone <i>Stuffed artichokes, Taggiasca olives, Parmigiano Reggiano foam, fresh horseradish and lemon</i>	
L'INSALATA RUSSA (3-4-10-12)	34
Ventresca di tonno in olio d'oliva, tuorlo montato, colatura di alici <i>Russian salad, tuna belly in olive oil, whipped egg yolk, anchovy colatura</i>	
ASPIC (3-4-9-12)	36
Di lingua di vitello e tonno, mela, uova di trota, capperi di Pantelleria <i>Veal tongue and tuna aspic, apple, trout roe, Pantelleria capers</i>	
CAPELANTE (1-4-7-10-12-14)	45
Scottate, crema di pane, romanesco, siero del latte all'infuso di anguilla affumicata, rafano <i>Seared scallops, bread cream, romanesco, whey infused with smoked eel, horseradish</i>	



Primi

FIRST COURSES

TAJARIN (V) (1-3) Pasta fresca all'uovo, burro di malga <i>Fresh egg pasta, mountain butter</i>	TARTUFO BIANCO D'ALBA — SUPPLEMENTO SECONDO MERCATO <i>WHITE ALBA TRUFFLE — MARKET PRICE SUPPLEMENT</i>	30
CAPPELLETTI (1-3-7-9-12) Di carne, limone, brodo di cappone <i>Meat cappelletti, lemon, capon broth</i>		36
RISOTTO ALLA MILANESE (7-12) Riso Riserva San Massimo, pistilli di zafferano dell'Aquila, midollo alla brace <i>San Massimo Reserve rice, saffron pistils from L'Aquila, charcoal-grilled bone marrow</i>		36
MEZZI PACCHERI (1-2-7-12) Pastificio Mancini, gambero viola di Sicilia, datterino giallo "Ciro Flagella", basilico <i>Mezzi Paccheri from Pastificio Mancini pasta, Sicilian purple prawn, "Ciro Flagella" yellow cherry tomato, basil</i>		42

ARMANI / RISTORANTE

FESTIVE SEASON 2025



Secondi

MAIN COURSES

LENTICCHIE (V) (1-6-7-9-12)	32
Di Castelluccio, verza e pane <i>Castelluccio lentils, Savoy cabbage and bread</i>	
BOLLITO (4-6-7-9-10-12)	42
Al quadrato, sedano rapa, mostarda di zucca e pera <i>Beef pot roast, celeriac, pumpkin and pear mustard</i>	
SOGLIOLA (1-4-7-12)	46
<i>Mousseline alle spezie, burro alle erbe, salsa al vino bianco, prezzemolo</i> <i>Sole, spiced mousseline, herb butter, white wine sauce and parsley</i>	
CAPPONE (1-7-12)	48
Farcito, tartufo nero, foie gras, salsa di spugnole alla crema <i>Stuffed capon, black truffle, foie gras, morel sauce, creamy morel mushroom sauce</i>	

ARMANI / RISTORANTE

FESTIVE SEASON 2025



Dolci

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>	
MONTE BIANCO (1-3-7-8)	22
Alla castagna, cassis, tè Earl Grey Chestnut Mont Blanc, cassis, Earl Grey tea	
CIOCCOLATO (1-3-7)	22
Mandarino, kumquat, caffè Chocolate, mandarin, kumquat, coffee	
PAVLOVA (3-7)	22
Speziata, crème fraîche e ribes rosso <i>Spiced Pavlova, crème fraîche and red currant</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO (7)	25
Degustazione cinque pezzi <i>Cheese selection, italian and worldwide, tasting of five pieces</i>	

ARMANI / RISTORANTE

FESTIVE SEASON 2025



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.

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.

V - VEGETARIANO / VEGETARIAN



Instagram



Facebook

#armaniristorante / #armanibamboobar / #armanispa / #staywitharmani / #armanihotelmilano
@Armani Hotel Milano (FB) armanihotel_milano (Instagram)

📍 Armani Hotel Milano

ARMANI / RISTORANTE

FESTIVE SEASON 2025



New Year's Eve

GALA DINNER

CALICE DI BENVENUTO / WELCOME GLASS
CHAMPAGNE BOLLINGER - BRUT SPÉCIAL CUVÉE

OSTRICA GILLARDEAU (3-4-6-7-12-14)

Gelatina di dashi, mousse al kefir e rafano infuso di anguilla affumicata, caviale Tradition
Gillardeau Oyster, dashi jelly, kefir mousse and horseradish smoked eel infusion, Tradition caviar

GAMBERO ROSSO DI MAZARA (2-12)

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

SCAMPO (2-3-12)

Arrosto, pera nashi all'aceto di riso, béarnaise al dragoncello, tartufo nero
Roasted langoustine, rice vinegar nashi pear, tarragon béarnaise, black truffle

CAPPELLETTI (1-2-3-7-12)

Ripieni di coniglio, ragù d'astice, salsa alla crema
Rabbit cappelletti, lobster ragù, cream sauce

RISOTTO (3-6-7-12-14)

Riso Riserva San Massimo, porri dolci, ostriche, alga nori
San Massimo Reserve rice, sweet leeks, oysters, nori seaweed

POULET DE BRESSE (7-9-12)

Suprema di pollo di Bresse, tartufo bianco d'Alba, castagne, piccole verdure
Bresse chicken supreme, Alba white truffle, chestnuts, baby vegetables

CIOCCOLATO DULCEY (1-3-7)

Spezie, ricotta, streusel alle mele
Spiced Dulcey Chocolate, ricotta cheese and apple streusel

MENU DEGUSTAZIONE: 380 € A PERSONA / TASTING MENU: 380 € PER PERSON

ABBINAMENTO VINI 220 EURO / WINE PAIRING 220 EURO

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies.

ARMANI / RISTORANTE

FESTIVE SEASON 2025