

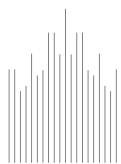
La scelta à la carte prevede un minimo di due portate per commensale.
A minimum of a two-course meal per diner is required when ordering from the à la carte menu.

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



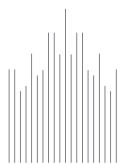
“Cucino quello che mi piace mangiare:
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano.”

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*

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

Gelatina al dashi, kefir, anguilla affumicata, cetriolo e avocado, soia e shiso
Gillardeau oyster, dashi jelly, kefir, smoked eel, cucumber and avocado, soy and shiso

SCAMPO (2-7-8)

Cavolfiore fermentato e parmigiano, cedro, mandorla amara
Langoustine, fermented cauliflower and parmigiano, citron, bitter almond

TORTELLINI (1-2-3-4-7-9-12)

Ripieni di carni bianche, salsa ai ricci di mare, caffè
Tortellini with meat filling, sea urchin sauce, coffee

RICCIOLA (4-6-7-12)

Laccata allo yakitori, finocchio, beurre blanc, caviale Tradition e uova di mare
Yakitori-glazed amberjack, fennel, beurre blanc, Tradition caviar and fish roe

VITELLO (1-7-9-12)

Verza, salsa alle spugnole
Veal, savoy cabbage, morel sauce

MILLEFOGLIE (1-3-7-8)

Nocciola Tonda Gentile, caramello salato alla vaniglia, yuzu
Mille-feuille, Tonda Gentile hazelnut, vanilla-scented salted caramel, yuzu

TASTING EXPERIENCE 140 EURO

ABBINAMENTO VINI 110 EURO / WINE PAIRING 110 EURO

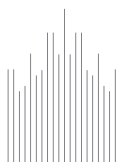
SIGNATURE EXPERIENCE

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 ⁽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

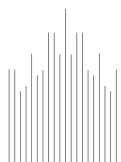
Beluga (30 gr.)

330

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

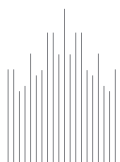
ARMANI / RISTORANTE

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 GILLARDEAU ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴⁾	34
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, carota, zenzero, burro tiepido <i>Mazara red shrimp, passion fruit, carrot, ginger, warm butter</i>	
SCAMPO ⁽²⁻⁷⁻⁸⁾	42
Cavolfiore fermentato e parmigiano, cedro, mandorla amara <i>Langoustine, fermented cauliflower and parmigiano, citron, bitter almond</i>	

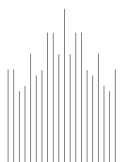


PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTI (V) (1-7)	29
Di Gragnano, Parmigiano Reggiano, salsa di pomodoro datterino giallo Ciro Flagella <i>Spaghetti from Gragnano, Parmigiano Reggiano, Ciro Flagella yellow datterino tomato sauce</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, horseradish, mandarin</i>	
TAJARIN (V) (1-3-7-9-12)	39
Pasta fresca all'uovo, sedano rapa, tartufo nero <i>Fresh egg pasta, celeriac, black truffle</i>	
TORTELLINI (1-2-3-4-7-9-12)	45
Ripieni di carni bianche, salsa ai ricci di mare, caffè <i>Tortellini with meat filling, sea urchin sauce, coffee</i>	

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER

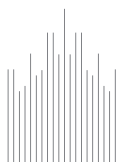


SECONDI / MAIN COURSES

ZUCCA (V) (7-8-9-11-12)	30
Alla brace, zenzero e limone, anacardi fritti, crème fraîche, mizuna <i>Roasted pumpkin, ginger and lemon, fried cashews, crème fraîche, mizuna</i>	
VITELLO (1-7-9-12)	48
Verza, salsa alle spugnone <i>Veal, savoy cabbage, morel sauce</i>	
ROMBO (4-6-7-9-12)	55
Laccato al miso, carciofi, fondo al dashi, tartufo nero <i>Miso-glazed turbot, artichokes, dashi jus, black truffle</i>	
RICCIOLA (4-6-7-12)	58
Laccata allo yakitori, finocchio, beurre blanc, caviale Tradition e uova di mare <i>Yakitori-glazed amberjack, fennel, beurre blanc, Tradition caviar and fish roe</i>	

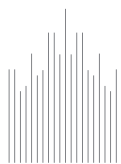
ARMANI / RISTORANTE

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>	
MILLEFOGLIE (1-3-7-8)	22
Nocciola Tonda Gentile, caramello salato alla vaniglia, yuzu <i>Mille-feuille, Tonda Gentile hazelnut, vanilla-scented salted caramel, yuzu</i>	
PERA WILLIAMS (3-7-8-12)	22
Cotta al vino, pan di spezie, noci, cioccolato fondente Guanaja 70% <i>Wine-poached Williams pear, gingerbread, walnuts, 70% Guanaja dark chocolate</i>	
MANDORLA (3-7-8)	22
Gelato al marzapane, crema di formaggio, finocchietto <i>Almond, marzipan ice cream, cream cheese, wild fennel seeds</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