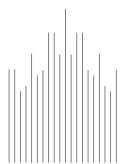




Menu

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



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

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo
The tasting menu is served for the entire table

Coperto 5 €
Cover charge 5 €

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



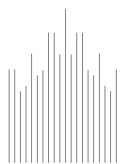
“Cucino quello che mi piace mangiare:
le ricette della tradizione, equilibrio di consistenze,
profumi e sapori, ispirato dalla cucina internazionale
ma attingendo dal patrimonio gastronomico italiano.”

Francesco Mascheroni

EXECUTIVE CHEF ARMANI/RISTORANTE

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



Tasting Experience

SPRING

Un percorso stagionale attraverso gli ingredienti e i sapori che definiscono la cucina dell'Executive Chef Francesco Mascheroni.

A seasonal journey through the ingredients and flavours that define the cuisine of Executive Chef Francesco Mascheroni.

PISELLI (V) (3-12)

Cavolo rapa, crescione, vinaigrette all'aneto
Green peas, kohlrabi, watercress, dill vinaigrette

CRUDO DI SEPPIA (7-12-14)

Chorizo, beurre blanc, shiso
Raw cuttlefish, chorizo, beurre blanc, shiso

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

Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, caffè
Fresh egg pasta, sea urchin, coffee

SPIGOLA SELVAGGIA (4-7-9-12-14)

Cozze, zucchini trombetta, salsa al dragoncello
Wild sea bass, mussels, trombetta zucchini, tarragon sauce

AGNELLO (7-9-10-11)

Hummus di ceci, tamarindo, melanzana alla brace, limone candito
Lamb, chickpea hummus, tamarind, charred eggplant, candied lemon

RABBARO (1-3-7)

Cremoso all'olio extravergine di oliva Polifemo, gel di fragola, infuso di rosa
Rhubarb, Polifemo extra virgin olive oil cream, strawberry gel, rose infusion

TASTING EXPERIENCE

140 €

ABBINAMENTO VINI | WINE PAIRING

110 €

SIGNATURE EXPERIENCE

Per esaltare il percorso di degustazione, lasciatevi tentare dal piatto signature dello Chef: il Gambero Rosso di Mazara.

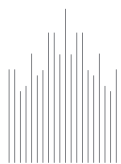
Enhance your tasting experience with the Chef's Signature dish: the Mazara Red Prawn.

* SUPPLEMENTO | ADDITIONAL CHARGE

20 €

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



Classici

CLASSICS

PER INIZIARE / TO BEGIN WITH

6 OSTRICHE / 6 OYSTERS **(12-14)** 60
Gillardeau Special, scalogno e aceto rosso di Volpaia
Gillardeau Special, shallot and Volpaia red vinegar

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

Tradition (30 gr.) 120
Oscietra (30 gr.) 190
Beluga (30 gr.) 270

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

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



ANTIPASTI / STARTERS

| | |
|---|----|
| PISELLI (V) ⁽³⁻¹²⁾ | 28 |
| Cavolo rapa, crescione, vinaigrette all'aneto <i>Green peas, kohlrabi, watercress, dill vinaigrette</i> | |
| CRUDO DI SEPPIA ⁽⁷⁻¹²⁻¹⁴⁾ | 34 |
| Chorizo, beurre blanc, shiso <i>Raw cuttlefish, chorizo, beurre blanc, 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 ⁽²⁻⁶⁻¹²⁾ | 45 |
| Teriyaki, asparago bianco, verbena, gel di cetriolo e jalapeño <i>Langoustine, teriyaki, white asparagus, verbena, cucumber and jalapeño gel</i> | |



PRIMI / FIRST COURSES

| | |
|--|----|
| SPAGHETTI (V) (1-7) | 29 |
| Di Gragnano, Parmigiano Reggiano, salsa di pomodoro datterino giallo Ciro Flagella <i>Gragnano spaghetti, Parmigiano Reggiano, Ciro Flagella yellow datterino tomato sauce</i> | |
| RISOTTO (1-6-7-9-12) | 36 |
| Riso Riserva San Massimo, aglio orsino, spugnole, ragù di coniglio <i>Riserva "San Massimo" rice, wild garlic, morels, rabbit ragù</i> | |
| TORTELLINI (1-2-3-7-9-12) | 36 |
| Ripieni di pane e Parmigiano Reggiano, limone, brodo di granseola, piccole verdure <i>Tortellini filled with bread and Parmigiano Reggiano, lemon, spider crab broth, microgreens</i> | |
| TAJARIN (1-2-3-4-7-9-12) | 45 |
| Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, caffè <i>Fresh egg pasta, sea urchin, coffee</i> | |

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



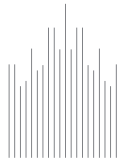
SECONDI / MAIN COURSES

| | |
|---|----|
| ASPARAGI (V) (1-7-8-9-12) | 32 |
| Pesto di piselli, anacardi e menta, riduzione vegetale alla liquirizia <i>Chargrilled asparagus, pea, cashew and mint pesto, liquorice vegetable reduction</i> | |
| TRIGLIA (4-7-12-14) | 47 |
| Patata speziata di montagna, bieta, nero di seppia <i>Red mullet, spiced mountain potatoes, Swiss chard, cuttlefish ink</i> | |
| AGNELLO (7-9-10-11) | 48 |
| Hummus di ceci, tamarindo, melanzana alla brace, limone candito <i>Lamb, chickpea hummus, tamarind, charred eggplant, candied lemon</i> | |
| SPIGOLA SELVAGGIA (4-7-9-12-14) | 54 |
| Cozze, zuccina trombetta, salsa al dragoncello <i>Wild sea bass, mussels, trombetta zucchini, tarragon sauce</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> | |
| CIOCCOLATO (1-3-7-8) | 22 |
| Fondente Guanaja 70%, pralinato alla noce pecan, gelato alla banana affumicata <i>Guanaja 70% dark chocolate, pecan praline, smoked banana ice cream</i> | |
| RABBARO (1-3-7) | 22 |
| Cre moso all'olio extravergine di oliva Polifemo, gel di fragola, infuso di rosa <i>Rhubarb, Polifemo extra virgin olive oil cream, strawberry gel, rose infusion</i> | |
| MAIS (1-3-6-7-8) | 22 |
| Burro nocciola, passion fruit, miso bianco <i>Corn, brown butter, passion fruit, white miso</i> | |
| SELEZIONE DI FORMAGGI (7) | 31 |
| Selezione di cinque formaggi italiani e internazionali <i>Selection of five Italian and international cheeses</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 is committed to minimizing its environmental impact by selecting locally sourced ingredients, particularly from small Italian producers, to craft our culinary creations while supporting the local supply chain. Our dedication to freshness and sustainability is reflected in our careful selection of fish and seafood sourced from the Mediterranean and Atlantic coasts, ensuring the highest 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

- Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
- Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and products thereof.
- Uova** e prodotti a base di uova.
Eggs and products thereof.
- Pesce** e prodotti a base di pesce.
Fish and products thereof.
- Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and products thereof.
- Soia** e prodotti a base di soia.
Soybeans and products thereof.
- Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milk and products thereof (including lactose).
- 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.
Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.
- Sedano** e prodotti a base di sedano.
Celery and products thereof.
- Senape** e prodotti a base di senape.
Mustard and products thereof.
- Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and products thereof.
- Anidride solforosa e solfiti**.
Sulphur dioxide and sulphites.
- Lupini** e prodotti a base di lupini.
Lupin and products thereof.
- Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and products thereof.

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