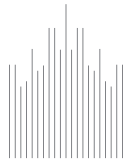


Menu

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.”

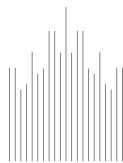
*“I cook the food I enjoy eating most:
traditional recipes, a balance of textures,
aromas and flavours, inspired by international cuisine
while drawing on Italy's rich culinary heritage.”*

Francesco Mascheroni

EXECUTIVE CHEF ARMANI/RISTORANTE

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



OSTRICHE & CAVIALE

OYSTERS & CAVIAR

OSTRICHE / OYSTERS (12-14)

GILLARDEAU SPECIAL

10 € CAD. / EACH

Servite con scalogno e aceto rosso di Volpaia.

Served with shallot and Volpaia red vinegar.

CAVIALE / CAVIAR (1-3-4-7)

CALVISIUS TRADITION ROYAL (30 G)	120 €
----------------------------------	-------

ARS ITALICA OSCIETRA CLASSIC (30 G)	190 €
-------------------------------------	-------

CALVISIUS BELUGA (30 G)	270 €
-------------------------	-------

Servito con blinis al grano saraceno fatti in casa, panna acida all'erba cipollina.

Served with homemade buckwheat blinis and chive sour cream.

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



TASTING EXPERIENCE

AUTUMN

Un'espressione della stagione attraverso materie prime d'eccellenza, accostamenti ricercati e sapori che raccontano il carattere e la profondità della cucina dell'Executive Chef Francesco Mascheroni.

An expression of the season through exceptional ingredients, refined pairings and flavours that convey the character and depth of Executive Chef Francesco Mascheroni's cuisine.

FOIE GRAS (6-12)

Foie gras d'oca scottato, tamari, riso, radice di prezzemolo, alga nori
Seared goose foie gras, tamari, rice, parsley root, nori

DENTICE (4-7-8-12)

Tataki, cavolo rapa, mela verde, consommé alla mandorla, cerfoglio
Red snapper tataki, kohlrabi, green apple, almond consommé, chervil

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

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

ROMBO (4-7-9-12)

Porro bruciato, limone di Amalfi salato, olio all'alloro
Turbot, charred leek, preserved Amalfi lemon, bay leaf oil

VITELLO (1-7-9-12-14)

Carciofo, ostrica in stracciatella di mare, erbe amare
Veal, artichoke, oyster "stracciatella", bitter herbs

RISO E LATTE CHAI (6-8)

Noce di macadamia, uva
Chai rice pudding, macadamia nut, grapes

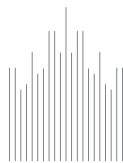
150 €

ABBINAMENTO VINI | WINE PAIRING

110 €

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



VEGETARIAN EXPERIENCE

AUTUMN

Un percorso gastronomico che esalta la nobiltà degli ingredienti vegetali, definito dalla visione culinaria unica dell'Executive Chef Francesco Mascheroni.

A gastronomic journey celebrating the excellence of plant-based ingredients, shaped by the distinctive culinary vision of Executive Chef Francesco Mascheroni.

BARBABIETOLA (8-12)

Pistacchio di Bronte, purea di lampone e cumino, cialda di ceci, sorbetto al lampone e barbabietola
Beetroot, Bronte pistachio, raspberry and cumin purée, chickpea crisp, raspberry and beetroot sorbet

RISOTTO (7-8-12)

Riso Carnaroli Riserva San Massimo, cipolla dolce, limone nero, Nocciola Tonda Gentile, radicchio tardivo
Riserva San Massimo Carnaroli rice, sweet onion, black lemon, Tonda Gentile hazelnut, radicchio

CAVOLO RAPA (6-7-8-11-12)

Salsa di sesamo, miso, anacardi, pera Abate, zenzero
Kohlrabi, sesame sauce, miso, cashew nuts, Abate pear, ginger

ZUCCA (1-3-7-8-12)

Spezie, zenzero, sciroppo d'acero, noce pecan
Spiced pumpkin, ginger, maple syrup, pecan

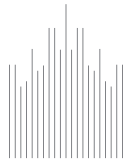
120 €

ABBINAMENTO VINI | WINE PAIRING

80 €

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



TWO-COURSE SELECTION

AUTUMN

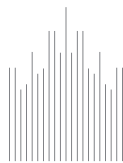
Due piatti a scelta dalle nostre proposte, seguiti da un dessert o da una selezione di formaggi.

Two dishes of your choice from our selection, followed by a dessert or a selection of cheeses.

110 €

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



SIGNATURE

Gambero Rosso di Mazara, burro tiepido e frutto della passione: un piatto che racchiude un percorso di crescita, ricerca e consapevolezza. Espressione di una cucina italiana profondamente legata alla qualità della materia prima, che nel tempo si è evoluta attraverso l'incontro di sapori, tecniche e culture del mondo.

Mazara red prawn, warm butter and passion fruit: a dish that embodies a journey of growth, research and awareness. An expression of Italian cuisine deeply rooted in the quality of its ingredients, which has evolved over time by embracing flavours, techniques and cultures from around the world.

GAMBERO ROSSO DI MAZARA ⁽²⁻¹²⁾

Frutto della passione, carota, zenzero, burro tiepido

Mazara red prawn, passion fruit, carrot, ginger, warm butter

Disponibile nei percorsi degustazione con un supplemento di €20.

Available within the tasting experiences with a €20 supplement.

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER



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

- | | |
|---|---|
| <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. 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 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

*Depending on market availability and in order to ensure the quality of our products, selected fresh ingredients may undergo rapid blast chilling on site, in accordance with the procedures set out in our Food Safety Manual pursuant to EC Regulations 852/04 and 853/04. **Mazara red prawn** is supplied frozen at source, as specified in our HACCP procedures pursuant to EC Regulation 852/04.*

Fish intended to be consumed raw or practically raw undergoes preventive treatment in accordance with 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, intolerances or dietary requirements when placing your order. Cross-contamination cannot be excluded during food preparation; therefore, our dishes may contain allergens. Should you require any further information, our team will be pleased to assist.

V - VEGETARIANO / VEGETARIAN



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

📍 Armani Hotel Milano

ARMANI / RISTORANTE

ARMANI DINNER