

“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



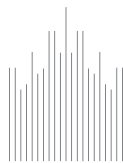
La scelta à la carte prevede un minimo di due portate per commensale.
A minimum of two-course meal per diner is required when ordering from the à la carte menu.

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

Armani Dinner



Signature

EXPERIENCE

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

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

MELANZANA

Morbida, affumicata, anguria, nocciola tostata, capperi di Pantelleria
Creamy smoked aubergine, watermelon, toasted hazelnut, Pantelleria capers

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido
Mazzara red shrimp, passion fruit, carrots, ginger, lukewarm butter

SGOMBRO

Scottato, dashi, cipolle dolci al sale, olio all'alloro
Seared mackerel, dashi, salt roasted sweet onions, bay leaf oil

TAJERIN

Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, alga nori, guanciale croccante
Fresh egg pasta, sea urchins, nori seaweed, crispy guanciale

BLACK ANGUS

Ai carboni, barbabietole, salsa verde
Charcoal-grilled Black Angus, beetroots, green sauce

TIRAMISU

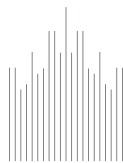
Ganache montata al cioccolato bianco e mascarpone, gelato al caffè, meringa
White chocolate and mascarpone whipped ganache, coffee ice cream, meringue

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 110 EURO / WINE PAIRING 110 EURO

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



Classici

CLASSICS

PER INIZIARE / TO BEGIN WITH

OSTRICHE / OYSTERS

Ostriche Special Gillardeau, scalogno all'aceto di Volpaia
Special Gillardeau Oysters, shallot, Volpaia red vinegar

6 pezzi / 6 pieces

60

LA NOSTRA SELEZIONE DI CAVIALE / OUR CAVIAR SELECTION

Beluga (30 gr.)

330

Oscietra (30 gr.)

180

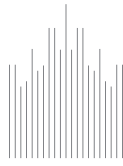
Tradition (30 gr.)

140

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

Armani Dinner



ANTIPASTI / STARTERS

GAMBERO ROSSO DI MAZARA	42
Frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido <i>Mazzara red shrimp, passion fruit, carrots, ginger, lukewarm butter</i>	
SGOMBRO	32
Scottato, dashi, cipolle dolci al sale, olio all'alloro <i>Seared mackerel, dashi, salt roasted sweet onions, bay leaf oil</i>	
ASPIC	34
Lingua di vitello e tonno, mela, uova di trota, foglie del capperone di Pantelleria <i>Veal tongue and tuna aspic, apple, trout roe, Pantelleria caper leaves</i>	
MELANZANA (V)	28
Morbida, affumicata, anguria, nocciola tostata, capperi di Pantelleria <i>Creamy smoked aubergine, watermelon, toasted hazelnut, Pantelleria capers</i>	



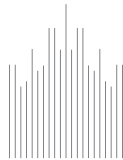
PRIMI / FIRST COURSES

RAVIOLI	38
Di patate, ragù di coniglio, olive taggiasche, pinoli, erbe marine <i>Potato ravioli, rabbit ragù, Taggiasca olives, pine nuts, sea herbs</i>	
TAJERIN	44
Pasta fresca all'uovo, ricci di mare, alga nori, guanciale croccante <i>Fresh egg pasta, sea urchins, nori seaweed, crispy guanciale</i>	
RISOTTO (V)	36
Riso Riserva San Massimo, peperone alla brace, capperi di Pantelleria, limone di Amalfi <i>San Massimo Reserve rice, charred bell pepper, Pantelleria capers, Amalfi lemon</i>	
PACCHERI (V)	36
Di Gragnano, curry, ananas, uvetta, prezzemolo fritto <i>Paccheri from Gragnano, curry, pineapple, raisins, fried parsley</i>	



SECONDI / MAIN COURSES

SPIGOLA SELVAGGIA	55
Cozze, zucchine trombetta, burro bianco al dragoncello <i>Wild sea bass, mussels, trombetta zucchini, tarragon-infused white butter</i>	
ASTICE	58
Ai carboni, fagiolo Cocco di Spello, estratto di ratatouille all'astice, salicornia <i>Charcoal-grilled lobster, Spello "Cocco" beans, lobster ratatouille extract, samphire</i>	
BLACK ANGUS	55
Ai carboni, barbabietole, salsa verde <i>Charcoal-grilled Black Angus, beetroots, green sauce</i>	
FARRO (V)	36
Della Garfagnana stufato, carota, cedro confit, anacardi, cerfoglio fresco <i>Stewed Garfagnana spelt, carrot, candied citron, cashews, fresh chervil</i>	



DESSERT

TIRAMISÙ	22
<i>Ganache montata al cioccolato bianco e mascarpone, gelato al caffè, meringa White chocolate and mascarpone whipped ganache, coffee ice cream, meringue</i>	
QUASI BANANA SPLIT	22
<i>Arachidi, cremoso al caramello, cioccolato Jivara 40% "Banana split", peanuts, caramel creamy, Jivara 40% chocolate</i>	
COCCO	22
<i>Morbido e croccante, mela verde in osmosi, sorbetto al cetriolo Soft and crunchy coconut, osmosis green apple, cucumber sorbet</i>	
PAVLOVA	22
<i>Pesca bianca, cremoso alla vaniglia Bourbon, gazpacho con infusione di menta e basilico Pavlova, white peach, Bourbon vanilla creamy, gazpacho infused with mint and basil</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO	25
CHEESE SELECTION, ITALIAN AND WORLDWIDE	
Degustazione cinque pezzi <i>Tasting of five pieces</i>	