



Lunch & Dinner

ARMANI / bamboo bar

Lunch & Dinner

MENU CAVIALE / CAVIAR MENU

TRADITION (30 gr.) (1-3-4-7) 140
Storione bianco / *White sturgeon*

Da storione bianco dell'Alaska il caviale Tradition è perfettamente equilibrato e rotondo, ricordando il mare solo nelle sue componenti più delicate.

Crafted from Alaskan white sturgeon, Tradition caviar is perfectly balanced and rounded, reminiscent of the sea only in its most delicate elements.

OSCIETRA (30 gr.) (1-3-4-7) 180
Storione russo / *Russian sturgeon*

Considerato la qualità più raffinata da degustare in purezza, il caviale Oscietra è un caviale dal gusto morbido, fruttato con aroma di nocciola e sfumature beige e ambrate.

Considered the most refined quality to be savored in its purest form, Oscietra caviar is defined by its smooth, fruity taste with hints of hazelnut and shades of beige and amber.

BELUGA (30 gr.) (1-3-4-7) 330
Storione Huso Huso / *Huso Huso sturgeon*

Il caviale Beluga, dal colore cristallino e dal sapore vellutato con note di vaniglia, miele e agrumi, rappresenta la qualità più rara e costosa. Le sue uova sono grandi e ovali, con una variazione di colori dal grigio perla al grigio scuro.

Beluga caviar, with its crystal-clear color and velvety taste with hints of vanilla, honey, and citrus, represents the rarest and most expensive quality. Its eggs are large and oval, displaying a range of colors from pearl gray to dark gray.

*Tutti i nostri caviali sono serviti con blinis al grano saraceno fatto in casa, panna acida all'erba cipollina

**All our caviars are served with homemade buckwheat blinis, and chive sour cream*

SPECIALITÀ DAL MARE / SEA FOOD SPECIALITIES

🍷	OSTRICHE / OYSTERS (12-14)		
	Ostriche Special Gillardeau, scalogno all'aceto di Volpaia	6 pezzi / <i>pieces</i>	60
	<i>Special Gillardeau Oysters, shallot, Volpaia red vinegar</i>	12 pezzi / <i>pieces</i>	110
🍷	GAMBERONE / PRAWN (1-2-3-12)		21
	In tempura, maionese al wasabi, riso verde soffiato, mango		
	<i>Tempura, wasabi mayonnaise, puffed green rice, mango</i>		
	CEVICHE (4-7-12)		33
	Ricciola, lime, coriandolo, platano fritto		
	<i>Amberjack ceviche, lime, coriander, fried plantain</i>		

Lunch & Dinner

ARMANI POKÉ

- | | |
|---|----|
| ☞ POKÉ SALMONE (1-4-6-11-12) | 39 |
| Salmone, riso, avocado, edamame, sesamo, salsa yakitori
<i>Salmone, rice, avocado, edamame, sesame, yakitori sauce</i> | |
| ☞ POKÉ TONNO (4-6-11-12) | 41 |
| Tonno rosso, riso, avocado, alga wakame, cetriolo, sesamo, sriracha, salsa agrodolce
<i>Red tuna, rice, avocado, wakame seaweed, cucumber, sesame, sriracha, sweet and sour sauce</i> | |
| ☞ POKÉ TOFU (6-12) | 36 |
| Tofu, riso, avocado, goma wakame, pomodorini colorati, sesamo, salsa cipollotto e zenzero
<i>Tofu, rice, avocado, goma wakame, colored cherry tomatoes, sesame, green onion and ginger sauce</i> | |

Lunch & Dinner

INSALATE & ANTIPASTI / SALADS & STARTERS

<p>☞ INSALATA NIZZARDA / NIÇOISE SALAD (3-4-6-12)</p> <p>Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche, lattuga, uovo, cipolla, fagiolini, patate, capperi, pomodorini <i>Soy-marinated tuna tataki, Taggiasca olives, lettuce, egg, onion, green beans, potatoes, capers, cherry tomatoes</i></p>	34
<p>INSALATA CAESAR / CAESAR SALAD (1-3-4-7-12)</p> <p>Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe <i>Corn fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, butter croutons, anchovies</i></p>	32
<p>BURRATINA (7)</p> <p>Di Andria, insalata di pomodori misti, emulsione di datterino, olio extra vergine di oliva, basilico <i>Andria burrata, fresh tomatoes, datterino emulsion, extra virgin olive oil, basil</i></p>	28
<p>☞ PATA NEGRA (1)</p> <p>Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, pane ai carboni <i>Jamon de Bellota 36 months dry curing, charcoal-grilled bread</i></p>	60
<p>☞ AVOCADO (12)</p> <p>Cuore di lattuga, insalata costiera, datterino verde, semi di girasole, cedro candito, aceto balsamico rosa <i>Lettuce, mixed green leaves salad, green cherry tomatoes, sunflower seeds, candied citron, pink balsamic vinegar</i></p>	28
<p>☞ GUACAMOLE (1-12)</p> <p>Avocado, pomodori, cipolla rossa, coriandolo, cialda di mais e paprika <i>Avocado, tomatoes, red onion, cilantro, paprika corn chips</i></p>	15
<p>☞ FALAFEL (11)</p> <p>Di ceci e piselli, babaganoush <i>Chickpeas and peas, babaganoush</i></p>	15
<p>☞ TACOS (1-3)</p> <p>Pollo, maionese al lime, crema di avocado <i>Chicken, lime mayonnaise, avocado cream</i></p>	28
<p>SALUMI SELEZIONE DALLA TRADIZIONE ITALIANA / SELECTION OF ITALIAN CURED MEATS</p>	29
<p>FORMAGGI / CHEESE SELECTION (1-7)</p> <p>5 tipologie, servite con "Pan Tranvai" e miele di montagna <i>5 types, served with "Pan Tranvai" and mountain honey</i></p>	31

Lunch & Dinner

PRIMI / FIRST COURSES

TAGLIATELLE (1-3-7-9-12)	32
Di pasta fresca, alla bolognese <i>Home made fresh pasta, bolognese style</i>	
CARBONARA DI MARE (1-2-4-7-9-12-14)	36
Linguine, guancialetta croccante <i>Seafood carbonara, linguine, crispy guancialetta</i>	
PARMIGIANA (1-7)	30
Di melanzane, provola affumicata, basilico <i>Aubergine Parmigiana, smoked provola cheese, basil</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE (7-12)	36
Riso Carnaroli Riserva San Massimo, pistilli di zafferano <i>Milanese style, Riserva San Massimo Carnaroli rice, saffron</i>	
PISAREI (1-3-7-8)	32
Pesto di basilico, fagiolini, patate, pinoli, pecorino di Pienza <i>Home made fresh pasta, basil pesto, green beans, potatoes, pine nuts, Pecorino cheese from Pienza</i>	
④ SPAGHETTO (1)	28
Di Gragnano pastificio Gentile, pomodoro ciliegino, basilico <i>Spaghetti from Gragnano, cherry tomato, basil</i>	

Lunch & Dinner

SECONDI / MAIN COURSES

SPIGOLA SELVAGGIA / WILD SEA BASS (4-7-12)	42
Arrosto, zucchine alla scapece, olio alla menta <i>Roasted wild sea bass, "alla scapece" courgettes, mint oil</i>	
🍷 SALMONE / SALMON (4)	36
Ananas leggermente piccante, coriandolo, fagiolini al vapore <i>Roasted salmon, lightly spicy pineapple, coriander, steamed green beans</i>	
COSTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-7-10-12)	55
Di vitello, patate al timo, salsa rucola e rafano <i>"Milanese" style veal cutlet, thyme roasted potatoes, horseradish and rocket sauce</i>	
BLACK ANGUS (7-8-9-12)	50
Controfiletto, caponata di melanzane, pinoli, aceto balsamico di Modena <i>Sirloin steak, aubergine caponata, pine nuts, Modena balsamic vinegar</i>	
🌱 POLPETTINE / VEGGIE BALLS (1-6-11)	27
Di verdure e legumi, cous cous allo zafferano, dressing al sesamo e cipollotto <i>Vegetables and legumes, saffron cous cous, sesame and spring onion dressing</i>	

Lunch & Dinner

PIZZA

PIZZA (1-7)	25
A lenta lievitazione, fior di latte biologico Agricola Gentile, salsa ciliegino, basilico <i>Slow-rise pizza dough, Agricola Gentile organic fior di latte cheese, cherry tomato sauce, basil</i>	

SANDWICHES & BURGER

CLUB SANDWICH (1-3-6-7-8-10-12)	36
Tacchino, uova, pomodoro, lattuga, maionese, bacon <i>Roasted turkey, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, bacon</i>	

ARMANI TOAST (1-7)	26
Prosciutto cotto, Asiago di montagna <i>Ham, Asiago cheese</i>	

BAMBOO BURGER (1-3-7-10-12)	38
Di Fassona, senape, confettura di cipolla rossa, pomodoro, lattuga, uovo, Cheddar, bacon <i>Fassona beef, mustard, red onion jam, tomato, lettuce, egg, Cheddar, bacon</i>	

* Tutti i nostri sandwich sono serviti con contorno di patatine fritte.

* *All our sandwiches are served with a side of french fries.*

Lunch & Dinner

DOLCI / DESSERT

ARMANI TIRAMISÙ (1-3-7)	20
Perle di cioccolato, crema al caffè <i>Chocolate pearls, coffee cream</i>	
BAVARESE AL PISTACCHIO (1-3-7-8)	20
Cremoso al cardamomo, composta di yuzu <i>Pistachio and cardamom "Bavarese" cream, yuzu compote</i>	
CREMOSO (1-3-7-8)	18
Frutto della passione, biscotto morbido alla nocciola, mango <i>Passion fruit, soft hazelnut biscuit, mango</i>	
TARTELLETTA CIOCCOLATO (1-3-7)	18
Al latte, cocco, kiwi <i>Milk chocolate tartlet, coconut, kiwi</i>	
④ TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT	22

Lunch & 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 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

- 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 i prodotti "gambero argentina", "petto di pollo" e "patate fritte" vengono acquistati 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 products "Argentine shrimp", "chicken breast" and "french fries" are 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. Offriamo una selezione di piatti privi di glutine, tuttavia, non possiamo garantire un ambiente di preparazione completamente esente da glutine. Per qualsiasi quesito, il nostro team sarà felice di assisterti.

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. We are pleased to offer a variety of gluten-free options; however, we regret to inform that we are unable to guarantee a completely gluten-free kitchen environment. If you have any questions or concerns, our dedicated team is always available to assist and ensure your satisfaction.



Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free