

ARMANI

Hotel Milano

Armani/Ristorante con il nuovo menù elogia i sapori delle materie prime



L'Executive Chef Francesco Mascheroni omaggia ingredienti e colori autunnali nella nuova proposta culinaria di Armani/Ristorante.

Armani/Ristorante, situato al settimo piano di Armani Hotel Milano, dà voce all'autunno con un nuovo menù degustazione e uno alla carta. La proposta, ideata dall'Executive Chef Francesco Mascheroni, propone un omaggio all'essenziale, focalizzato sulle materie prime. La mescolanza di ingredienti diversi, caratteristici della stagione autunnale, che diventano una sola cosa in una cucina senza confini.

Tante le suggestioni e la creatività che costellano il nuovo menù degustazione che vede tra gli antipasti la **Barbabietola** (cotta al sale, pistacchio di Bronte, purea di lampone e cumino, cialda di ceci, blu di Shorpsire) che può diventare vegana e il **Gambero Rosso di Mazara** (frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido), tra i primi **Tajerin**, uno dei piatti signature dello Chef (pasta fresca all'uovo, ricci di mare, alga nori e guanciale di Sauris), mentre tra i secondi **Cavolo Rapa** (salsa di sesamo, miso, nocciole, pera Abate e zenzero) e il **Piccione** (ai carboni, zucca, arancia e tamarindo). Come dessert **Agrumi** (Pistacchio di Bronte, shiso e lime).

L'incontro di più culture culinarie si ritrova anche nel menù alla carta. Spiccano **Tuorlo 65°** (caviale Tradition, crema di pane, rafano, cous cous di cavolfiore), **Risotto** (riso Riserva San Massimo, zucca, anguilla affumicata ai carboni, laccata alla soia), **Cappelletti** (di farina di castagne, ripieno di carni bianche, emulsione al burro e brodo di gallina, tartufo) e **Spigola** (confettura di limoni d'Amalfi, pane croccante al burro, foglie d'ostrica, salsa grenoblese) che si presenta come una personale rivisitazione dello Chef del piatto francese sole à la meunière. Tra i dessert **Cioccolato** (fondente Tulakalum 75%, zucca e zenzero) e **Mais** (ananas, maggiorana, caramello salato).

Armani/Ristorante continua a elogiare ed elevare le materie prime, il loro valore e il loro gusto.

Menù degustazione: 140 euro (abbinamento vini 115 euro)

Per informazioni e prenotazioni: +39 02 8883 8703 - ristorante.milan@armanihotels.com

Armani/Ristorante è aperto dalle 19.30 alle 22.30; chiuso la domenica, il lunedì e il martedì.

Press contact:

Flavio Marcelli | Ph. +39 02 8883 8028 | e-mail: fmarcelli@armanihotels.com

Valentina Poli | Ph. +39 02 8883 8911 | e-mail: vpoli@armanihotels.com

Via Manzoni 31, 20121, Milano, Italy
Telephone: +39 02 8883 8888 Fax: +39 02 8883 8000
milan@armanihotels.com www.armanihotels.com