



ARMANI / RISTORANTE

Festive Season

ARMANI
Hotels & Resorts



ARMANI / RISTORANTE

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

“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

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*

L'INSALATA RUSSA (3-4-12)

Ventresca di tonno in olio d'oliva, tuorlo montato, colatura di alici
Russian salad, tuna belly in olive oil, whipped yolk, anchovy extract

BACCALÀ (4-7)

Mantecato, crema di lattuga, anice e alloro, polenta croccante
Creamed cod, lettuce cream, anise and bay leaf, crispy polenta

TAJERIN (1-3)

Pasta fresca all'uovo, burro di malga, tartufo bianco d'Alba
Fresh egg pasta, mountain butter, white Alba truffle

RISOTTO ALLA MILANESE (3-12)

Riso Riserva San Massimo, pistilli di zafferano dell'Aquila
San Massimo Reserve rice, saffron pistils from L'Aquila

CAPPONE (3-7-12)

Farcito, castagne, tartufo, foie gras, salsa di spugnole, servito con purè di patate al sale
Stuffed capon, chestnuts, truffle, foie gras, morel sauce, served with potato purée

CASTAGNA (3-7)

Caffè, fava tonka
Chestnut, coffee, tonka bean

140 EURO

ABBINAMENTO VINI 110 EURO / WINE PAIRING 110 EURO



ARMANI / RISTORANTE

Classici
CLASSICS

OSTRICHE / OYSTERS (12-14)

60

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

6 PEZZI / 6 PIECES

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

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

Antipasti
STARTERS

L'INSALATA RUSSA ⁽³⁻⁴⁻¹²⁾	32
<i>Ventresca di tonno in olio d'oliva, tuorlo montato, colatura di alici</i> <i>Russian salad, tuna belly in olive oil, whipped yolk, anchovy extract</i>	
BACCALÀ ⁽⁴⁻⁷⁾	32
<i>Mantecato, crema di lattuga, anice e alloro, polenta croccante</i> <i>Creamed cod, lettuce cream, anise and bay leaf, crispy polenta</i>	
CULATELLO ⁽¹²⁾	36
<i>Di Zibello DOP con verdure in barigoule all'aceto di Volpaia</i> <i>Culatello di Zibello DOP with vegetables in Volpaia vinegar barigoule</i>	
CARCIOFO (V) ⁽¹⁻⁷⁾	30
<i>Ripieno, olive taggiasche, spuma al Parmigiano Reggiano, rafano fresco e limone</i> <i>Stuffed artichoke, Taggiasca olives, Parmigiano Reggiano foam, fresh horseradish and lemon</i>	



ARMANI / RISTORANTE

Primi
FIRST COURSES

CAPPELLETTI ⁽¹⁻³⁾	36
Di carne, consommé al kimchi fermentato <i>Meat cappelletti, consommé with fermented kimchi</i>	
MEZZE MANICHE ⁽¹⁻²⁻⁷⁻¹²⁾	38
Pastificio Mancini, gambero rosso di Mazara, salsa di pomodoro datterino giallo Ciro Flagella, basilico <i>Mezze maniche from Pastificio Mancini, Mazara red prawns, Ciro Flagella yellow datterino tomato sauce, basil</i>	
TAJERIN (V) ⁽¹⁻³⁾	50
Pasta fresca all'uovo, burro di malga, tartufo bianco d'Alba <i>Fresh egg pasta, mountain butter, white Alba truffle</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE (V) ⁽³⁻¹²⁾	36
Riso Riserva San Massimo, pistilli di zafferano dell'Aquila <i>San Massimo Reserve rice, saffron pistils from L'Aquila</i>	



ARMANI / RISTORANTE

Secondi
MAIN COURSES

SPIGOLA SELVAGGIA (1-4-7)	55
<i>Alla mugnaia, capperi di Pantelleria, limone, cime di rapa ripassate</i> <i>Wild sea bass "mugnaia" style, Pantelleria capers, lemon, sautéed turnip greens</i>	
BOLLITO (7-9-10)	42
<i>Al quadrato, sedano rapa, mostarda di zucca e pera</i> <i>Beef pot roast, celeriac, pumpkin and pear mustard</i>	
CAPPONE (3-7-12)	48
<i>Farcito, castagne, tartufo, foie gras, salsa di spugnone, servito con purè di patate al sale</i> <i>Stuffed capon, chestnuts, truffle, foie gras, morel sauce, served with potato purée</i>	
TOPINAMBUR (V) (7-8)	30
<i>Ai carboni, cavolo rapa fermentato, aji amarillo, nocciola Tonda Gentile, semi di zucca, insalate amare</i> <i>Charred Jerusalem artichoke, fermented kohlrabi, aji amarillo, Tonda Gentile hazelnut, pumpkin seeds, bitter salads</i>	



ARMANI / RISTORANTE

Dolci
DESSERT

FLAN (1-3-7) Alla vaniglia, cranberry <i>Vanilla flan, cranberry</i>	22
PERA (8-12) “In camicia”, vino speziato, noci caramellate <i>Poached pear, spiced wine, caramelized walnuts</i>	22
CASTAGNA (3-7) Caffè, fava tonka <i>Chestnut, coffee, tonka bean</i>	22
AGRUMI (1-3-7) Erbe e yogurt <i>Citrus fruits, herbs and yogurt</i>	22
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E DAL MONDO (7) Degustazione cinque pezzi <i>Cheese selection, italian and worldwide, tasting of five pieces</i>	25



ARMANI / RISTORANTE

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

- 1. 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.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and products thereof.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
Eggs and products thereof.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce.
Fish and products thereof.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and products thereof.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia.
Soybeans and products thereof.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milk and products thereof (including lactose).
- 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.
Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
Celery and products thereof.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
Mustard and products thereof.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and products thereof.
- 12. Anidride solforosa e solfiti**.
Sulphur dioxide and sulphites.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
Lupin and products thereof.
- 14. 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 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

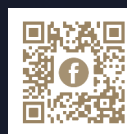
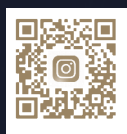
For market needs and in order to improve the quality aspects of our products, it is possible that there are selected fresh foods, which are subjected to rapid blast chilling on site, in compliance with the procedures of the Food Safety Manual pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. 853/04. The following 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 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. 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



New Year's Eve

GALA DINNER

OSTRICA GILLARDEAU (4-6-7-14)

Gelatina di dashi, morbido al kaffir e rafano, anguilla affumicata,
cetriolo e avocado, vinaigrette alla soia e shiso
*Gillardeau Oyster in dashi jelly, kaffir lime and horseradish cream, smoked eel,
cucumber and avocado, soy and shiso vinaigrette*

GAMBERO ROSSO DI MAZARA (2-7-12)

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

ASTICE (1-2-7-9-12)

Gratinato, tartufo nero, salsa Cardinale
Gratinated lobster, black truffle, Cardinal sauce

CREPELLA (1-3-7-9)

Al grano saraceno, tuorlo 65°, salsa al ristretto di pollo, tartufo bianco d'Alba
Buckwheat crepe, 65° egg yolk, reduced chicken stock sauce, white Alba truffle

ROMBO (4-7-12)

Biete, caviale Osietra in salsa "beurre blanc"
Turbot, Swiss chard, Osietra caviar in "beurre blanc" sauce

CARAMELLO (1-3-7-8)

Cioccolato Dulcey 35%, nocciola Tonda Gentile, yuzu
Chocolate Dulcey 35%, Tonda Gentile hazelnut, yuzu

Menu Degustazione : 380 € A Persona / Tasting Menu: 380 € Per Person
Abbinamento Vini 220 Euro / Wine Pairing 220 Euro

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies.

Libro allergeni/allergen list

