



New Year's Eve

31 Dicembre 2024 / 31st December 2024

GAMBERI ROSSO DI MAZARA / MAZARA RED PRAWNS ⁽²⁻¹²⁾	50
Olio extra vergine di oliva Polifemo, sale Maldon <i>Polifemo extra virgin olive oil, Maldon salt</i>	
SCAMPO CRUDO / RAW LANGOUSTINE ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹²⁾	50
Terrina di foie gras, pan brioche <i>Foie gras terrine, pan brioche</i>	
CAVIALE / CAVIAR ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	60
Calvisius Tradition, tartare di ricciola, crema di formaggio <i>Calvisius Tradition, amberjack tartare, cream cheese</i>	
SASHIMI ⁽¹²⁾	50
Capasanta, limone di Amalfi, tartufo nero <i>Scallop, Amalfi lemon, black truffle</i>	
TONNO ROSSO / RED TUNA ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹¹⁾	50
Salsa leggermente piccante, sesamo, riso, uovo, tacos di alga nori <i>Lightly spiced sauce, sesame, rice, egg, nori seaweed tacos</i>	

Champagne

	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
Ruinart - Blanc De Blanc	40	200
Bollinger - Brut "Special Cuvée"	35	160
Laurent Perrier - Brut Rosé	40	225
Dom Perignon - Brut	65	390
Veuve Clicquot - Brut Rosé	35	150
Taittinger - Brut "Cuvée Prestige"	35	150

Gli ospiti potranno scegliere dal menu dedicato o dal menu alla carta, per una spesa minima di 170 Euro a persona.
Guests can choose from the dedicated food menu or the à la carte menu, with a minimum spending of 170 Euros per person.

Lista allergeni / allergen list





ARMANI / bamboo bar

Festive Brunch



ARMANI / bamboo bar

Champagne Brunch

FREE - FLOW CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE,
MENU DI TRE PORTATE

incluso soft drink, caffè, spremuta o centrifuga

*FREE - FLOW CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE,
THREE-COURSE MENU*

soft drink, coffee, freshly squeezed juice included

140 € A PERSONA / 140€ PER PERSON



ARMANI / bamboo bar

Classic Brunch

MENU DI TRE PORTATE,

incluso soft drink, caffè, spremuta o centrifuga

THREE-COURSE MENU,

soft drink, coffee, freshly squeezed juice included

90€ A PERSONA / 90€ PER PERSON



ARMANI / bamboo bar
Caviar Selection
UPGRADE YOUR BRUNCH

TRADITION CAVIAR (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 CAVIAR (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 CAVIAR (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.*

* I piatti sopra indicati non sono inclusi nei pacchetti Classic Brunch / Champagne Brunch.

** The above dishes are not included in the Classic Brunch / Champagne Brunch packages*



ARMANI / bamboo bar

PER INIZIARE / STARTERS

DA CONDIVIDERE / TO BE SHARED

Selezione di mini sandwich al salmone e caviale, avocado,
bresaola della Val Chiavenna ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁾

Selection of mini sandwiches with salmon and caviar, avocado, Val Chiavenna bresaola

Formaggi italiani e esteri serviti con marmellate fatte in casa e "Pan Tranvai" ⁽¹⁻⁷⁾

Italian and international cheeses served with homemade jams and "Pan Tranvai" bread

UN'OMELETTE A SCELTA TRA / AN OMELETTE TO CHOOSE FROM

Omelette, formaggio di alpeggio ⁽³⁻⁷⁾

Omelette, alpine cheese

Omelette, funghi cardoncelli ⁽³⁻⁷⁾

Omelette, king oyster mushrooms

Omelette al prosciutto cotto ⁽³⁻⁷⁾

Omelette, ham

Omelette, verdure e erbe fini ⁽³⁻⁷⁾

Omelette, vegetables and fine herbs

Uovo in camicia con salmone affumicato e Caviale Tradition ⁽³⁻⁴⁻⁷⁾

Poached egg, smoked salmon and Tradition Caviar

(SUPPL. 50 €)



ARMANI / bamboo bar

CONTINUIAMO CON / MAIN COURSE

UN PIATTO PRINCIPALE A SCELTA TRA / A MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

Tartare di salmone, sesamo, uova strapazzate, riso, alga nori ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁾

Salmon tartare, sesame, scrambled eggs, rice, nori seaweed

Hummus di ceci e babaganoush di melanzane servito con crudità di verdure e pane arabo ⁽¹⁻¹¹⁾

Chickpea hummus and aubergine babaganoush served with vegetable crudités and Arabic bread

Quinoa, rape arcobaleno, anacardi, cerfoglio ⁽⁸⁻¹²⁾

Quinoa, rainbow radishes, cashews, chervil

Tortellini all'Alfredo, tartufo nero pregiato ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Alfredo tortellini, black truffle

Insalata di astice tiepida, coleslaw, pan brioche ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

Warm lobster salad, coleslaw, brioche bun

Lenticchie di Castelluccio di Norcia, cotechino Lodigiano ⁽⁹⁻¹²⁾

Castelluccio lentils from Norcia, Lodigiano "cotechino" sausage



ARMANI / bamboo bar

PER FINIRE / DESSERT

DA CONDIVIDERE / To BE SHARED

Cannoncini e bomboloni alla crema ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Cannoli and cream-filled doughnuts

UN DESSERT A SCELTA TRA / A DESSERT TO CHOOSE FROM

Tiramisù Armani, cioccolato croccante, caffè ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Armani Tiramisù, crunchy chocolate, coffee

French toast alla crema inglese, chantilly alla vaniglia, caramello al sale ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

French toast with custard, vanilla chantilly cream, salted caramel

Torta soffice al cioccolato Guanaja 70%, cremoso al lampone ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Guanaja 70% chocolate soft cake, raspberry creamy



ARMANI / bamboo bar

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 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.

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.

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.



Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free