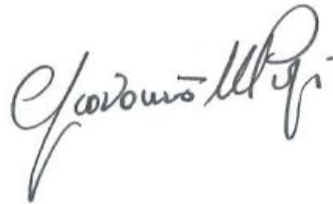


# ARMANI

Hotel Dubai

## SIGNATURE DINING

WHERE THE ARTISANS OF THE FINEST FOOD  
AND SUPERIOR WINES TAKE YOU ON EXCEPTIONAL  
CULINARY EXPERIENCE.

A handwritten signature in black ink, reading "Giovanni Papi". The signature is fluid and cursive, with a large initial 'G' and 'P'.

RISTORANTE CHEF  
GIOVANNI PAPI

ARMANI / RISTORANTE

# ARMANI

Hotel Dubai


## CONSUMER ADVISORY

If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team. The following allergens are declared on our menu:

Nuts (N)	Celery (C)
Seafood including Fish, Crustacean and Mollusc (S)	Mustard (M)
Egg (E)	Soybean (SB)
Dairy (D)	Sesame seed (SS)
Gluten (G)	Lupine (L)
	Raw Food (R)
	Sulphur Dioxide and Sulphites, (SP)

We wish to inform you that the consumption of raw or undercooked animal, seafood, poultry, or egg products may increase your chance of foodborne illness. Also, because of the increased risk involved, we strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

In line with its sustainability commitment, Armani Hotel Dubai purchases meat and seafood products from suppliers with recognized eco-labels. Additionally, tea and coffee served across the property is fair trade.

Should you wish to make an environmentally conscious choice while dining, select from any of our sustainable dishes made with local ingredients, demarcated with a leaf icon for easy identification. 

Further information is available upon request.

# IL CONTEMPORANEO

650aed per person (food only)

1,000aed per person (with wine pairing)

## MADRE TERRA (H, SP, VE, G)

Ortaggi in diverse cotture, farro, dressing all'arancia

Seasonal fruit vegetables salad, pearled spelt, orange dressing

## TORTELLI (D, E, G)

Al brasato di manzo, fonduta al parmigiano, tartufo nero pregiato, funghi galletti, dragoncello

Homemade wagyu tortelli, aged parmigiano fondue, black truffle, girolles, tarragon jus

## SPIGOLA SELVAGGIA (S, D)

Cotta sulla pelle, lattuga di mare, cavolfiore, salsa elixir

Line-caught wild sea bass, sea lettuce, roasted cauliflower, elixir sauce

## GUANCIA DI WAGYU (D, C)

Brasata nel fondo di cottura, zucca, mandarino, cavoletti

Braised Wagyu cheek, sweet potato croissant, potimarron, clementine, sprouts

## EXOTICA (D, E)

Mousse al cocco, cremoso al frutto della passione, gelato al mango

Coconut espuma, dacquoise, passion fruit cremoso, mango

# IL PERCORSO SENSORIALE

1,000 per person (food only)

1,500 per person (with wine pairing)

## PASSEGGIATA NEL BOSCO (E, D, N)

Uovo cotto a bassa temperatura, funghi porcini, nocciola del piemonte, emulsione di patata affumicata

Slow cooked egg, porcini mushroom, piedmont hazelnut, smoked potato foam

## SCAMPO (D, S)

Intiepidito nel burro aromatico, declinazione di carote, salicornia, arancia sanguigna

Hazelnut butter seared langoustine, seasonal baby carrots, sea asparagus, blood orange

## RISO IN BIANCO (C, D, V, SP)

Riserva San Massimo al Parmigiano reggiano 36 mesi,

balsamico invecchiato 25anni

36-month Parmigiano Reggiano risotto, 25-year aged Aceto balsamico

## PASTA FRESCA (D, E, G, S)

Casadinas di melanzana viola, capasanta alla brace,

acqua di pomodoro, erbe aromatiche

Homemade eggplant casadinas ravioli, roasted Hokkaido scallops,

tomato water, aromatic herbs

## ASTICE BLU (D, S, C)

Astice blu grigliata, baby carote glassate, finger lime, puree di carote, riduzione di bisque

Grilled blue lobster, rainbow carrot cake, finger lime, carrot purée, bisque sauce

## SELLA DI AGNELLO (D, C, N)

Marinata al mirto sardo, pistacchio, carciofo spinoso, menta, ginepro

Rug estate lamb saddle, pistachio crust, spiny artichoke, mint, juniper jus

## CIOCCOLATO (D, E, G, N)

Ganache al cioccolato amaro, crema al caramello salato, spugna sacher

Dark chocolate ganache, Caramelia Chantilly, Sacher sponge

# IL MENU FESTIVO

799 per person (food only)

## RICCI DI MARE (S, D, G, SP, R)

Tartelletta ai tuberi, ricci di mare, scaglia di bresaola Wagyu  
Root vegetable tartlet, sea urchin, Wagyu speck shavings

## FOIE GRAS (G, D, SP, N)

Terrina di fegato d'oca al tartufo nero pregiato, fichi, nocciola,  
aceto balsamico invecchiato  
Homemade foie gras terrine, Perigord black truffle, fresh figs, hazelnut,  
aged balsamic vinegar

## PASTA ALL'UOVO (D, G, E, S, R)

Raviolo ripieno al Parmigiano 60 mesi, crudo di scampo, cavolo Romanesco  
60 months aged Parmigiano raviolo, langoustine tartare, Romanesco cabbage

## CERVO (D, C)

Cervo al carbone vegetale, spugnole, carciofi di Gerusalemme,  
salsa aromatica ai frutti di bosco  
Slow cooked and charcoal venison loin, morel mushrooms, Jerusalem artichokes,  
red currant aromatic jus

## PRE-DESSERT (E)

Sorbetto al timo e cassis, meringa al Limone  
Cassis and thyme sorbet, lemon meringue leaf

## DESSERT (D, N, E, G)

Monte Bianco, mousse di castagne, gelato alla vaniglia del Tahiti, fiocchi di neve  
Monte Bianco, chestnut mousse, Tahitian vanilla ice cream, snowflakes

# IL TARTUFO

1,100 per person (food only)

1,600 per person (with wine pairing)

## AMOUSE BOUCHE (G, M, R)

Brioche croccante, battuto di manzo Wagyu, tartufo nero pregiato  
Toast brioche bread, Wagyu beef tartare, melanosporum black truffle

## CAPASANTA (D, S)

Marinata alle spezie, spuma di cavolfiore affumicato, tartufo bianco di Alba  
Spiced marinated scallop, smoked cauliflower, Alba white truffle

## RAVIOLO SARDO (G, E, D, C)

Al ragù di agnello e mirto, topinambur, fonduta al pecorino, tartufo nero pregiato  
Raviolo with lamb ragout and myrtle, Jerusalem artichoke, pecorino fondoue, black truffle

## SPIGOLA SELVAGGIA (D, S, C)

Spigola in oliocottura aromaitica, porro arrosto, tartufo bianco di Alba, salsa latticello agrumato  
Aromatic olive oil poached wild seabass, leeks, Alba white truffle, citrus buttermilk sauce

## ANATRA (D, C)

Anatra maturata e cotta sulla griglia, semi di mostarda, sedano rapa, mandarino, tartufo nero pregiato  
Roasted aged duck, celeriac terrine, kumquat, black truffle, mustard seed jus

## PRE DESSERT (D, G, N)

Sorbetto al Limone e basilico, crumble alla mandorla  
Lemon basil sorbet, lime almond crumble


## LA SFERA (D, E, G, N)

Sfera di zucchero, spuma alla nocciola, pera William, gelato cremoso al tartufo bianco  
Sugar sphere, hazelnut foam, william pear, cremoso, white truffle ice cream

## IL TARTUFO

<b>GOLDEN BURRATA (G, D, N, V)</b> Burrata al tartufo nero, carciofo spinoso alla julienne, tartufo nero pregiato Black truffle burrata, marinated artichoke, black truffle	250
<b>PASSEGGIATA NEL BOSCO (E, D, N)</b> Uovo cotto a bassa temperatura, funghi porcini, noccia del piemonte, emulsione di patata affumicata, tartufo nero pregiato Slow cooked egg, porcini mushroom, piedmont hazelnut, smoked potato foam, black truffle	200
<b>BATTUTO DI MANZO (M, SB, S, SP, R)</b> Wagyu tartare, fonduta di Parmigiano 24 mesi, tartufo bianco di Alba Wagyu stockyard tartare, 24 months aged Parmigiano fondue, Alba white truffle	350
<b>PASTA FRESCA (D, E, G, S)</b> Raviolo di melanzana viola, capasanta alla brace, acqua di pomodoro, erbe aromatiche, tartufo nero pregiato Homemade eggplant ravioli, roasted scallops, tomato water, aromatic herbs, black truffle	240
<b>TAGLIOLINO AL TARTUFO</b> Tagliolino al tuorlo d'uovo, tartufo bianco di Alba Homemade tagliolini, pasteurized egg yolk, Alba white truffle	410
<b>RISO IN BIANCO (C, D, V, SP, N) </b> Riserva San Massimo al Parmigiano Reggiano 36 mesi, tartufo nero pregiato 36-month Parmigiano reggiano risotto, black truffle	310

## ANTIPASTI / STARTER

<b>MADRE TERRA (H, SP, VE, G)</b>	115
Ortaggi in diverse cotture, farro, dressing all'arancia Seasonal fruit vegetables salad, pearled spelt, orange dressing	
<b>GOLDEN BURRATA (G, D, N, V)</b>	135
Declinazione di pomodori locali, acqua di pomodoro, burrata dop, oro Dubai farm tomatoes variation, IGP burrata, gold foil	
<b>PASSEGGIATA NEL BOSCO (E, D, N)</b>	150
Uovo cotto a bassa temperatura, funghi porcini, noccia del piemonte, emulsione di patata affumicata Slow cooked egg, porcini mushroom, piedmont hazelnut, smoked potato foam	
<b>VITELLO &amp; TONNO (D, S, R) </b>	185
Controfiletto di vitello, tonno balfego, pastinaca acidula, polvere di capperi Slow cooked topside veal, Balfégo tuna tartare, citrus parsnip, capers powder	
<b>SCAMPO (D, S)</b>	195
Intiepidito nel burro aromatico, declinazione di carote, salicornia, arancia sanguigna Hazelnut butter-seared langoustine, seasonal baby carrots, sea asparagus, blood orange	
<b>BATTUTO DI MANZO (M, SB, S, SP, R)</b>	220
Wagyu tartare servita al carrello, composta di fichi, Caviale Prestige, sfoglia di riso venere Wagyu stockyard tartare, fig jam, Calvisius Prestige, black rice chips	






## ZUPPE / SOUP

<b>MINISTRONE (C, H, VE)</b>	85
Verdure di stagione, aglio nero, olio al dragoncello Seasonal vegetables, black garlic, tarragon oil	
<b>FREGULA SARDA (G, S)</b>	135
Zuppetta di astice, vongole, caviale, verdure croccanti Lobster bisque, clams, caviar, vegetable brunoise	


## SAPORI DEL MARE / SEA FLAVORS


<b>OSTRICHE "GILLARDEAU" N.2 (S, SP, R)</b>	450
Mela verde e limone, aceto e scalogno, erba cipollina Green apple and lemon, vinegar and shallot, chives (6 pieces)	
<b>CAVIALE "CALVISIUS OSCIETRA IMPERIAL" (D, E, S,)</b>	
30 gram	750
50 gram	1,200
<b>CAVIALE "KAVIARI KRISTAL" (D, E, S,)</b>	
30 gram	800
50 gram	1,300
<b>CAVIALE "KAVIARI BELUGA" (D, E, S,)</b>	
30 gram	1,800
Blinis e condimenti Served with blinis and condiments	

## PRIMI PIATTI / PASTA AND RISOTTO

<b>SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI (VE, G, C)</b> Essenza di pomodoro del piennolo, basilico Piennolo cherry tomato essence, basil	145
<b>TORTELLI PIACENTINI, RICOTTA E SPINACI (D, E, G, V) </b> <i>Mr. Armani's favorite dish</i> Ravioli ricotta e spinaci, emulsione al burro e salvia, crema verde Ricotta and spinach ravioli, sage butter emulsion, green purée	155
<b>TORTELLI (D, E, G)</b> Al brasato di manzo, fonduta al parmigiano, tartufo nero pregiato, funghi galletti, dragoncello Homemade Wagyu tortelli, aged parmigiano fondue, black truffle, girolles, tarragon jus	190
<b>LINGUINE MONOGRANO FELICETTI (G, S, C, R)</b> Cotta in estrazione di peperone rosso, ricci di mare, foglia di ostrica Linguine pasta with sea urchin, bell pepper water, oyster leaf	195
<b>PASTA FRESCA (D, E, G, S)</b> Raviolo di melanzana viola, capasanta alla brace, acqua di pomodoro, erbe aromatiche Homemade eggplant ravioli, roasted scallops, tomato water, aromatic herbs	240
<b>RISO IN BIANCO (C, D, V, SP, N) </b> Riserva San Massimo al Parmigiano Reggiano 36 mesi, balsamico invecchiato 25anni 36-month Parmigiano reggiano risotto, 25-year aged aceto balsamico	200
<b>RISO E GAMBERI ROSSI (D, S, R) </b> Riserva San Massimo alla clorofilla di erbe aromatiche, gambero rosso di Sicilia Riserva San Massimo risotto with aromatic herbs, marinated Sicilian red prawns	215
<b>MELANZANA (VE, H)</b> Millefoglie di melanzana viola, salsa di pomodoro, basilico, besciamella vegana Purple eggplant millefeuille, signature tomato sauce, fresh basil, vegan besciamella	135

## PESCE E FRUTTI DI MARE / FISH AND SEAFOOD

**TENTACOLO DI POLIPO (S, D, SP)**  215  
Certificato sostenibile, variazione di patate al naturale,  
Datterino, estratto di erbe vegetali  
Sustainable Fremantle octopus, potato variations,  
Datterino tomato, herb coulis

**SPIGOLA SELVAGGIA (S, D)**  325  
Cotta sulla pelle, lattuga di mare, cavolfiore, salsa elixir  
Line-caught wild sea bass, sea lettuce, roasted cauliflower, elixir sauce

**ROMBO CHIODATO (S, D, C)** 380  
In oliocottura aromatica, zucchine, finocchio fondente,  
foglia di capperi, aglio nero, salsa mediterranea  
Poached Adriatic wild turbot, zucchini, fennel, caper leaf,  
black garlic, Mediterranean sauce

**ASTICE BLU (D, S, C)** 650  
Grigliata, baby carote glassate, finger lime,  
la sua purée leggermente piccante, riduzione di bisque  
Grilled blue lobster, rainbow carrot cake, finger lime,  
carrot purée, bisque sauce

## CARNE / MEAT


**GALLETTO (D, C)** 240  
Pollo organico alla piastra, millefoglie di patata al basilico,  
rapa, salsa allo scalogno  
Organic black chicken, potato and basil millefeuille,  
baby turnip, shallot jus

**GUANCIA DI WAGYU (C)** 315  
Brasata nel fondo di cottura, zucca, mandarino, cavoletti  
Braised Wagyu cheek, pumpkin, clementine, sprouts

**SELLA DI AGNELLO (D, C, SP, N)** 350  
Marinata al mirto sardo, pistacchio, carciofo spinoso, menta, ginepro  
Rug Estate lamb saddle, pistachio crust, spiny artichoke, mint, juniper jus

**MANZO STOCKYARD (D, C, SP, G)** 510  
Filetto di Wagyu M5, scaloppa di foie gras, spinaci locali,  
tartufo nero, salsa al caffè arabica  
Wagyu tenderloin M5, seared foie gras, local spinach,  
black truffle, arabica jus

## DOLCI / DESSERT

<b>LA SFERA (D, E, G, N)</b> 	85
Sfera di zucchero, spuma alla vaniglia, gelatina e gelato al cassis, creme brule' alla violetta Sugar sphère, vanilla foam, cassis jelly, violet crème brûlée, cassis sorbet	
<b>ARMANI TIRAMISÙ (G, D, N, E)</b>	75
Caffe' parfait, mousse leggera al mascarpone, spugna al cacao, nougatine e zabaione al caffè' espresso Coffee parfait, light mascarpone mousse, cocoa sponge, nougatine, espresso sabayon	
<b>EXOTICA (D, E)</b>	75
Mousse al cocco, cremoso al frutto della passione, gelato al mango Coconut mousse, passion fruit cremoso, dacquoise, mango sorbet	
<b>CASSATA (D, N, E, G)</b>	75
Ricotta classica ai frutti canditi, lampone, crema agrumata, biscotto al pistacchio Ricotta mousse, candied fruit, raspberry insert, citrus, pistachio joconde	
<b>CIOCCOLATO (D, E, G, N)</b>	75
Ganache al cioccolato amaro, crema al caramello salato, spugna sacher Dark chocolate ganache, Caramelia Chantilly, Sacher sponge	
<b>ITALIAN CHEESE PLATTER (G, D, N)</b>	125
Selezione di formaggi italiani accompagnati da marmellata di fichi, pane alla frutta secca Finest Italian cheese selection served with homemade fig marmalade and whole-wheat bread with nuts and dried fruits	
<b>GELATO (D, E)</b>	25
Gelato fatto in casa e cucchiaio di sorbetto fruttato Homemade ice cream and a selection of fruity sorbet by the scoop	