



Menu

CAVIALE / CAVIAR

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

Ottenuto da storione bianco dell'Alaska, il caviale Tradition è perfettamente equilibrato e rotondo, evocando il mare solo nelle sue sfumature 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*

OSTRICHE / OYSTERS

<p>OSTRICHE SPECIAL GILLARDEAU / <i>SPECIAL GILLARDEAU OYSTERS</i> ⁽¹²⁻¹⁴⁾</p> <p>Ostriche Special Gillardeau Fine de Claire, scalogno all'aceto di Volpaia</p> <p><i>Special Gillardeau Fine de Claire oysters, shallots, Volpaia red vinega</i></p>	<p>6 PEZZI / <i>PIECES</i></p> <p>12 PEZZI / <i>PIECES</i></p>	<p>60</p> <p>110</p>
--	--	----------------------

INSALATE / SALADS

- ④ QUINOA (6-10-12) 28
 Insalata di quinoa, asparagi, lattuga, peperoni ai carboni, dressing al miso e senape
Quinoa salad, asparagus, lettuce, charcoal-grilled peppers, miso-mustard dressing
- CAPRESE (7) 29
 Pomodoro datterino, mozzarella di Bufala D.O.P., olio extra vergine d'oliva Polifemo, basilico
Datterino tomatoes, Buffalo Mozzarella D.O.P., Polifemo extra virgin olive oil, basil
- INSALATA CAESAR / CAESAR SALAD (1-3-4-7-12) 32
 Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe
Corn-fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano, butter-toasted croutons, anchovies
- ④ INSALATA NIZZARDA / NIÇOISE SALAD (3-4-6-10-12) 34
 Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche, lattuga, uovo, cipolla, fagiolini, patate, pomodorini
Soy-marinated tuna tataki, Taggiasca olives, lettuce, egg, onion, green beans, potatoes, tomatoes

ARMANI POKÉ

- ④ CECI / CHICKPEAS (6-10-11-12) 30
 Al curry, edamame, pomodorini colorati, cetriolo, sesamo, cipollotto e zenzero, melanzane, salsa miso e senape
Curry chickpeas, edamame, colored tomatoes, cucumber, sesame, spring onion and ginger, aubergine, miso and mustard sauce
- SALMONE / SALMON (4-6-7-12) 34
 Scottato e marinato, salsa di soia, mango, edamame, cream cheese, riso verde soffiato, maionese al wasabi
Seared and marinated salmon, soy sauce, mango, edamame, cream cheese, puffed green rice, wasabi mayonnaise
- ④ TONNO ROSSO / RED TUNA (3-4-6-11-12) 37
 Avocado, uovo barzotto marinato alla soia, cetriolo, germogli di soia, sesamo, alga nori, salsa Yakitori
Avocado, soy-marinated soft-boiled egg, cucumber, soybean sprouts, sesame, nori seaweed, Yakitori sauce

ANTIPASTI / STARTERS

④	GUACAMOLE ⁽¹⁻¹²⁾	15
	Avocado, pomodori, cipolla rossa, cialda di mais e paprika <i>Avocado, tomatoes, red onion, paprika corn chips</i>	
④	FALAFEL ⁽¹¹⁾	15
	Di ceci e piselli, servito con babaganoush <i>Chickpeas and peas, served with babaganoush</i>	
🍷	GAMBERONE / PRAWN ⁽¹⁻²⁻³⁻¹²⁾	21
	In tempura, maionese al wasabi, riso verde soffiato, mango <i>Tempura prawn, wasabi mayonnaise, puffed green rice, mango</i>	
🍷	SALUMI / CURED MEATS	29
	Selezione dalla tradizione italiana <i>Selection of traditional Italian cured meats</i>	
	FORMAGGI / CHEESE SELECTION ⁽¹⁻⁷⁾	31
	5 tipologie, servite con "Pan Tramvai" e miele di montagna <i>5 varieties, served with "Pan Tramvai" bread and mountain honey</i>	
	GAMBERO ROSSO DI MAZARA / MAZARA RED SHRIMP ⁽²⁻⁷⁾	39
	Tartare di gambero rosso di Mazara, burrata, crema di pomodoro dolce, limone <i>Mazara red shrimp tartare, burrata, sweet tomato cream, lemon</i>	
🍷	PATA NEGRA ⁽¹⁾	60
	Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, pane ai carboni <i>Jamon de Bellota 36 months dry-aged, charcoal-grilled bread</i>	

PRIMI / FIRST COURSES

④ SPAGHETTO ⁽¹⁾	28
Spaghetti di Gragnano Pastificio Gentile, pomodoro ciliegino, basilico <i>Spaghetti from Gragnano, cherry tomato, basil</i>	
MEZZE PENNE ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	32
Mezze penne di Gragnano Pastificio Gentile, ragù di pollo al coltello, agrumi, olive verdi, prezzemolo <i>Mezze penne from Gragnano, chicken ragù, citrus zest, green olives, parsley</i>	
TAGLIATELLE ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	32
Tagliatelle di pasta fresca, alla bolognese <i>Homemade fresh pasta with traditional Bolognese sauce</i>	
RAVIOLI ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾	32
Ravioli ripieni di patate di montagna, asparagi, piselli, crumble al pepe rosa, menta, Fiore Sardo <i>Ravioli filled with mountain potatoes, asparagus, peas, pink peppercorn crumble, mint, Fiore Sardo cheese</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE ⁽⁷⁻¹²⁾	36
Riso Carnaroli Riserva San Massimo, pistilli di zafferano <i>"Milanese-style" risotto, Riserva San Massimo Carnaroli rice, saffron</i>	
FUSILLI ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾	36
Fusilli Pastificio Mancini, carbonara di mare, prezzemolo, guanciale di Sauris <i>Fusilli pasta from Pastificio Mancini, seafood carbonara, parsley, Sauris guanciale</i>	

SECONDI / MAIN COURSES

④	POLPETTINE / VEGGIE BALLS (1-6-11)	27
	Di verdure e legumi, couscous allo zafferano, dressing al sesamo e cipollotto <i>Vegetables and legumes, saffron couscous, sesame and spring onion dressing</i>	
④	SECRETO IBÉRICO (8-9-10-12)	36
	Chips di patate viola, salsa barbecue fatta in casa, anacardi, lime, coriandolo <i>Iberian secreto, purple potato chips, homemade barbecue sauce, cashews, lime, coriander</i>	
④	SALMONE / SALMON (3-4-12)	36
	Arrosto, asparagi, salsa tartara <i>Roasted salmon, asparagus, tartare sauce</i>	
	SPIGOLA SELVAGGIA / WILD SEA BASS (4-7-8-9-12)	40
	Arrosto, carciofi, olive taggiasche, pinoli, emulsione all'olio extra vergine d'oliva Polifemo <i>Roasted wild sea bass, artichokes, Taggiasca olives, pine nuts, Polifemo extra virgin olive oil emulsion</i>	
	COSTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-7-10-12)	55
	Di vitello, cuore di lattuga, salsa di rucola e rafano <i>"Milanese-style" veal cutlet, baby lettuce, rocket and horseradish sauce</i>	

PIZZA

PIZZA (1-6-7)	25
<i>A lenta lievitazione, fior di latte biologico Agricola Gentile, salsa pomodoro ciliegino, basilico Slow-rise pizza dough, Agricola Gentile organic fior di latte cheese, cherry tomato sauce, basil</i>	

SANDWICHES & BURGER

ARMANI TOAST (1-7)	26
<i>Prosciutto cotto, Asiago di montagna Ham, Asiago cheese</i>	
CLUB SANDWICH (1-3-6-7-8-10-12)	36
<i>Tacchino, uova, pomodoro, lattuga, maionese, bacon Roasted turkey, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, bacon</i>	
bamboo BURGER (1-3-7-9-10-12)	38
<i>Di Black Angus, salsa crispy, pomodoro, lattuga, uovo, Cheddar, bacon Black Angus beef, crispy sauce, tomato, lettuce, egg, Cheddar, bacon</i>	

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

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

DOLCI / DESSERT

FRAGOLA (1-3-7-8)	18
Financier al basilico, ganache montata alla vaniglia <i>Strawberries, basil financier, whipped vanilla ganache</i>	
CIOCCOLATO (1-3-7)	18
Sablé fondente, caramello salato profumato alla vaniglia, mousse al crème caramel <i>Dark chocolate sablé, vanilla-infused salted caramel, crème caramel mousse</i>	
ARACHIDE (1-3-7-8)	20
Gelée al passion fruit, mousse al cioccolato biondo Dulcey 33% <i>Passion fruit gelée, Dulcey 33% blonde chocolate mousse</i>	
ARMANI TIRAMISÙ (3-7)	20
Perle di cioccolato, crema al caffè <i>Chocolate pearls, coffee cream</i>	
④ TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT	22

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

- | | |
|---|---|
| <p>1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
<i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i></p> <p>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
<i>Crustaceans and products thereof.</i></p> <p>3. Uova e prodotti a base di uova.
<i>Eggs and products thereof.</i></p> <p>4. Pesce e prodotti a base di pesce.
<i>Fish and products thereof.</i></p> <p>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
<i>Peanuts and products thereof.</i></p> <p>6. Soia e prodotti a base di soia.
<i>Soybeans and products thereof.</i></p> <p>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
<i>Milk and products thereof (including lactose).</i></p> | <p>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.
<i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.</i></p> <p>9. Sedano e prodotti a base di sedano.
<i>Celery and products thereof.</i></p> <p>10. Senape e prodotti a base di senape.
<i>Mustard and products thereof.</i></p> <p>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
<i>Sesame seeds and products thereof.</i></p> <p>12. Anidride solforosa e solfiti.
<i>Sulphur dioxide and sulphites.</i></p> <p>13. Lupini e prodotti a base di lupini.
<i>Lupin and products thereof.</i></p> <p>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
<i>Molluscs and products thereof.</i></p> |
|---|---|

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