

**ARMANI**

Hotel Milano

#### INDICAZIONE PRODOTTI SURGELATI

In base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento o acquistati surgelati all'origine: carabineros, granchio reale, midollo e coniglio. Alcuni prodotti sono stati acquistati freschi e surgelati in loco a scopo conservativo.

#### INDICAZIONE BONIFICA PESCE CRUDO DA NEMATODI (ES. ANISAKIS)

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

#### INDICAZIONE ALLERGENI

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:

**1** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3** Uova e prodotti a base di uova. **4** Pesce e prodotti a base di pesce. **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6** Soia e prodotti a base di soia. **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **9** Sedano e prodotti a base di sedano. **10** Senape e prodotti a base di senape. **11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. **13** Lupini e prodotti a base di lupini. **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"

In **nero** gli allergeni. Tutti i piatti possono contenere tracce di farina, soia, anidride solforosa, sedano, frutta secca, crostacei, latticini, sesamo, uova

#### ANTIPASTI/SNACK

##### AVOCADO

Avocado, pompelmo rosa, olio evo, sale, rapanello, aneto

##### GAMBERONI

Gambero (**solfiti**), maionese (olio di semi di girasole, acqua, **tuorlo di uova fresche pastorizzate**, aceto di vino, zucchero, amido modificato, sale, succo di limone concentrato, conservante sorbato di potassio, acido lattico, aromi, senza glutine), crema wasaby (rafano, umettanti, olio di crusca di riso, sale, destrina, wasaby nipponica, amido di patate, acqua, aroma, curcuma, addensanti E415, correttore di acidità E330, coloranti E133), farina per tempura (farina, mais, amido modificato, sale, agente lievitante E500i, E336i, proteine vegetali, emulsionante E473, colorante E100, estratto di lievito), mango, frutto della passione, agar agar, mushi souce (acqua, zucchero, **alici** salate, **sedano**, carota, finocchio, alloro, aglio, peperoncino), Lemon Cordial (acqua, succo di lime, zucchero, acidificante, acido citrico, conservanti sodio benzoato e metabisolfito di sodio), aceto di riso, riso verde, olio di semi di girasole

##### PAPPA (vegetariano)

Pomodoro fresco, pane (**farina**, acqua), aglio, cipolla, basilico, olio EVO, sale, pepe nero, stracciatella di burrata (**latte**, sale, caglio), carota, finocchio, rapanelli, fiori di zuccina, cetriolo

##### VITELLO

Vitello, aglio, rosmarino, **burro**, pepe nero, tonno, acciughe, sale, olio evo, **tuorli**, aceto rosso (**solfiti**), colatura di alici (estratto di alici, sale), capperi, pollo, scalogno, capperi, olio di semi di girasole

##### INSALATA DI POLLO

Pollo cotto, lattuga, parmigiano (**latte**, sale, caglio), **burro**, acciughe sott'olio (acciughe, olio evo), aglio, Worcestershir sauce (**aceto di malto e di orzo, solfiti, aceto di alcool**, melassa,zucchero, sale, acciughe, estratto di tamarindo, cipolle, aglio, spezie, aromi), maionese ( olio di semi di girasole, acqua, **tuorlo di uova fresche pastorizzate**, aceto di vino, zucchero, amido modificato, sale, succo di limone concentrato, conservante sorbato di potassio, acido lattico, aromi, senza glutine), pane bianco ( **farina di grano tenero tipo 00acqua, latte, latte in polvere, burro**, olio EVO, zucchero, lievito di birra, sale, aromi, può contenere **tracce di arachidi, soia, frutta a guscio, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, uova, pesce, crostacei**) bacon affumicato (pancetta di suino, sale, antiossidante E301, conservante E250,affumicato con legno di faggio)

##### CLUB SANDWICH

Pan carrè ai cereali (**farina di grano tenero "00", semi di sesamo**, farina di mais, semi di lino, semi di girasole, soy, **grano spezzato**, semi di miglio, fiocchi di orzo e avena, **farina di segale integrale**, emulsionanta E472e, alfa amilasi, acqua, **latte, latte in polvere, burro**, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito madre, sale, aromi, conservante acido sorbico E200, **può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, senape, anidride solforosa, uova, pesce, crostacei**), tacchino, olio, sale, pepe, lattuga, uova, pomodori ramati, maionese (olio di semi di girasole, **tuorlo di uova fresche pastorizzate**, aceto di vino, sale, succo di limone, , bacon affumicato (pancetta di suino, sale, antiossidante E301, conservante E250,affumicato con legno di faggio), origano, **senape in grani** ( aceto di alcool, semi di senape, acqua, sale, vino bianco, **solfiti**, zucchero, aromi naturali, acido lattico E270)

##### PIZZA (vegetariano)

Pizza (**farina di grano tenero**, acqua, olio evo, sale, lievito) bufala affumicata (**latte**, sale, caglio), salsa al pomodoro (pomodoro, aglio, cipolla, basilico, sale)

#### SELEZIONE DI FORMAGGI (vegetariano)

Formaggi (**latte di vacca, pecora, capra**, sale, caglio)

#### PRIMI

RISO carnaroli, **burro**, parmigiano Reggiano (**latte**, caglio, sale), zafferano, limone, aceto rosso (**solfiti**)

#### TORTELLI (vegetariano)

Farina (glutine), uova, melanzana, carota, porro, zuccina, daikon, salsa al pomodoro (pomodoro, aglio, cipolla, basilico, sale), olio EVO, sale

#### TAGLIOLINO CHITARRA (vegetariano) NUTS

Farina (**glutine**) **uova**, basilico, olio EVO, parmigiano Reggiano (latte, caglio, sale), pecorino (latte, caglio, sale), pinoli, mela verde, limone, pinoli

#### SPAGHETTI

**Farina di grano duro, astice, burro, panna, sedano**, scalogno, zenzero, cipolla, anice stellato, pepe nero, carote, lemon grass, **Martini, Pernod**, acciughe, aglio, concentrato di pomodoro, basilico, prezzemolo, coriandolo, timo, cozze, vongole, calamari, scampi (**solfiti**), gamberi (**solfiti**), aneto, origano

#### SECONDI

##### COSTOLETTA

Vitello, pane Panko (**farina di frumento**, lievito, sale, olio di palma, glucosio), **uova, burro**, scalogno, patate, origano di Pantelleria, salsa BBQ (aglio, peperoni rossi, cipolla bianca, **aceto rosso**, zucchero semolato, pomodoro, ketchup (pomodoro, **aceto**, zucchero, sale, estratti di spezie ed erbe aromatiche, **sedano**),

##### BAMBOO BURGER

**Farina, latte, burro, uova**, malto, sale, zucchero, lievito di birra, carne di manzo, **panna**, porro, sale, pepe, olio di semi, marmellata di cipolla (cipolla, aceto, **vino rosso**, zucchero), **cheddar (formaggio cheddar**, acqua, materia grassa, proteine e lattosio del latte, Sali di fusione E452, E339, E450, E341, sale, colorante E160c – E160a), uova, pomodoro, insalata, olio EVO, origano, **senape in grani** (aceto di alcool, **semi di senape**, acqua, sale, vino bianco, **solfiti**, zucchero, aromi naturali, acido lattico E270), bacon affumicato (pancetta di suino, sale, antiossidante E301, conservante E250,affumicato con legno di faggio), patate fritte ( patate, olio di girasole, sale)

##### SPIGOLA NUTS

Spigola, zucchine, pomodoro, olio EVO, sale, pepe nero, olive nere, origano, **pinoli** salsa al curry (olio di semi di girasole, ali di pollo, **sedano**, cipolla, scalogno, mele, aglio, curry, vino bianco, **solfiti**, brodo vegetale, carota, porro, cipolla, finocchio, alloro, pepe nero, latte di cocco, alloro, chiodi di garofano, mango, **farina di grano tenero**), panna (**latticini**)

##### CALAMARI

Calamari, melanzana, olio EVO, **burro**, pane (farina di **grano**, acqua, **latte, burro**, olio evo, lievito di birra, sale, aromi, può contenere tracce di **arachidi, soia, frutta a guscio, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, uova, pesce, crostacei**), sale, pepe, capperi

##### DOLCI

##### TIRAMISU

**Farina, uova**, zucchero, cioccolato bianco (35% zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia, **può contenere tracce di frutta a guscio**) caffè, gelatina alimentare, **mascarpone, panna**, cioccolato fondente ((68% (fave di cacao del Ghana, zucchero, burro di cacao, lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia, **può contenere tracce di latte e frutta a guscio**)

##### MOUSSE NUTS

Cioccolato bianco (32% di burro di cacao, zucchero, **latte intero in polvere, latte scremato in polvere, siero di latte, burro**, lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia. **Può contenere tracce di frutta a guscio**), zucchero, **uova**, frutta secca, **farina**

##### CREME BRULEE NUTS

**uova, panna, latte**, Amaretto liquore (acqua, zucchero, alcool, aromi, sciroppo di glucosio), amaretto sbriciolato (**albume**, zucchero, **mandorle**), zucchero

##### TAGLIATA DI FRUTTA (vegetariano)

Ananas, kiwi, mango, fragole, melone, frutti di bosco, pesca ciliegia, albicocca

##### GELATI

VANIGLIA: **uova, latte**, vaniglia, addensante (sciroppo di glucosio, emulsionanti E472e, E471e, fibra vegetale alimentare, proteine del **latte**, farina di semi di carruba E410

CIOCCOLATO: **uova, latte**, cioccolato fondente ((68% (fave di cacao del Ghana, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, estratto naturale di vaniglia, **può contenere tracce di latte e frutta a guscio**), vaniglia, addensante (sciroppo di glucosio, emulsionanti E472e, E471e, fibra vegetale alimentare, proteine del **latte**, farina di semi di carruba E410

CAFFÈ: **uova, latte, mascarpone**, caffè, addensante (sciroppo di glucosio, emulsionanti E472e, E471e, fibra vegetale alimentare, proteine del **latte**, farina di semi di carruba E410

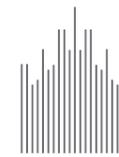
LIMONE: purea al limone, acqua, addensante (Mono-digliceridi degli acidi grassi E471, farina di semi di carruba E410, metilcellulosa E461, carragenina E407, pectina E440, zuccheri **proteine del latte**

LAMPONE: purea di lampone, acqua, addensante (Mono-digliceridi degli acidi grassi E471, farina di semi di carruba E410, metilcellulosa E461, carragenina E407, pectina E440, zuccheri **proteine del latte**

PASSION: purea di passion, acqua, addensante (Mono-digliceridi degli acidi grassi E471, farina di semi di carruba E410, metilcellulosa E461, carragenina E407, pectina E440, zuccheri **proteine del latte**

ARMANI / bamboo bar

ARMANI / bamboo bar

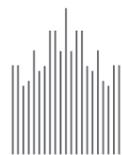


## DOLCI / DESSERT

TIRAMISÙ Bianco al caffè <i>White coffee tiramisù</i>	14
MOUSSE Cioccolato Dulcey 32%, biscotto croccante, gelato alla nocciole "Tonda Gentile" <i>Dulcey chocolate 32%, crunchy biscuit, "Tonda Gentile" hazelnut ice cream (N)</i>	16
CRÈME BRÛLÉE All'amaretto di Saronno <i>With Amaretto di Saronno</i>	14
TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT	18

Alcool (A)      Maiale (P)      Vegetariano (V)      Vegano (Veg)      Frutta secca (N)  
*Alcohol (A)      Pork (P)      Vegetarian (V)      Vegan (Veg)      Nuts (N)*

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina  
*We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies. Information on dish preparations is shown on the last page*



## OSTRICHE & CAVIALE / OYSTERS & CAVIAR

### OSTRICHE / OYSTERS

Selezione di ostriche igp "Amélie", scalogno, aceto rosso di Volpaia	3 pezzi 30	6 pezzi 60
<i>Selection of oysters igp "Amélie", shallot, Volpaia red vinegar</i>	3 pieces 30	6 pieces 60

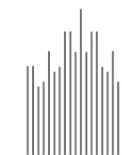
### CAVIALE / CAVIAR

Caviale Beluga	(50 gr.) 450	(100 gr.) 950
Caviale Oscietra	(50 gr.) 280	(100 gr.) 560
Caviale Tradition	(50 gr.) 230	(100 gr.) 460

Servito con blinis al grano saraceno, panna acidula all'erba cipollina  
*Served with blinis with buckwheat, chive sour cream*

Alcool (A)    Maiale (P)    Vegetariano (V)    Vegano (Veg)    Frutta secca (N)  
*Alcohol (A)    Pork (P)    Vegetarian (V)    Vegan (Veg)    Nuts (N)*

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina  
*We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies. Information on dish preparations is shown on the last page*



## ANTIPASTI & SNACK

AVOCADO	18
Pompelmo rosa, rapanelli, aneto, fiore del sale <i>Pink grapefruit, radishes, dill, salt flower (Veg)</i>	
GAMBERONI / PRAWNS	26
Tempura, maionese al wasabi, composta cruda di verdure e frutta <i>Tempura Prawns, wasabi mayonnaise, raw compote of vegetables and fruit</i>	
PAPPA AL POMODORO	21
Stracciatella di burrata, verdure croccanti Burrata stracciatella, crunchy vegetables (V)	
VITELLO / VEAL	23
Salsa tonnata, fondo di arrosto, colatura di alici di Cetara <i>Tuna sauce, roast meat, anchovy sauce from Cetara</i>	
INSALATA CESARE/ CHICKEN CAESAR SALAD	24
Acciughe del Cantabrico, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro <i>Cantabrian anchovies, Parmesan cheese, bread crumbs</i>	(Bacon extra 4)
CLUB SANDWICH	27
Petto tacchino, bacon, lattuga, uova fritte, pomodoro, maionese, servito con patatine fritte <i>Roasted turkey, bacon, lettuce, fried eggs, tomato, mayonnaise, served with french fries (P)</i>	
PIZZA	19
A lenta lievitazione, salsa di pomodorino datterino, pomodori confit, pinoli tostati, bufala affumicata, basilico <i>Slow-Rise Pizza, tomato datterino sauce, confit tomatoes, toasted pine nuts, smoked buffalo mozzarella, basil (N)</i>	
FORMAGGI ITALIANI / ITALIAN CHEESES	22
Selezione al carrello 5/6 tipologie italiane servito con "Pan Tranvai" e miele di montagna <i>Selection in the cart 5/6 Italian types served with "Pan Tranvai" and mountain honey</i>	

Alcool (A)    Maiale (P)    Vegetariano (V)    Vegano (Veg)    Frutta secca (N)  
*Alcohol (A)    Pork (P)    Vegetarian (V)    Vegan (Veg)    Nuts (N)*

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina  
*We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies. Information on dish preparations is shown on the last page*

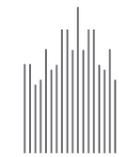


## ZUPPE, RISO & PASTA / SOUPS, RICE & PASTA

RISOTTO Ai pistilli di zafferano alla Milanese <i>With Milanese saffron pistils (V)</i>	26
TORTELLI Ragù di verdure, polpa di pomodoro cruda, ricotta salata <i>Vegetable ragout, raw tomato pulp, salted ricotta (V)</i>	25
TAGLIOLINO ALLA CHITARRA Di pasta fresca, pesto Ligure, pecorino Toscano, mela verde <i>Handmade pasta, Ligurian pesto, Tuscan pecorino cheese, green apple (V)</i>	25
SPAGHETTI Di Gragnano "Pastificio Gentile" frutti di mare, crostacei, erbe fresche <i>Gragnano "Pastificio Gentile" Spaghetti, seafood, shellfish, fresh herbs (A)</i>	27

Alcool (A)    Maiale (P)    Vegetariano (V)    Vegano (Veg)    Frutta secca (N)  
Alcohol (A)    Pork (P)    Vegetarian (V)    Vegan (Veg)    Nuts (N)

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina  
We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies. Information on dish preparations is shown on the last page



## SECONDI / MAIN COURSE

COSTOLETTA Alla Milanese 280 gr, patate sfogliate, origano di Pantelleria, salsa Barbecue fatta in casa <i>Milanese cutlet 280 gr, flaked potatoes, Pantelleria oregano, homemade Barbecue sauce</i>	48
BAMBOO BURGER Burger di fassona 220 gr, marmellata di cipolle, aceto balsamico, cuore di lattuga, pomodoro, senape, uovo, bacon, cheddar, servito con patate fritte <i>Fassona burger 220 gr, onion jam, balsamic vinegar, lettuce, tomato, mustard, egg, bacon, cheddar cheese, served with french fries (P)</i>	28
SPIGOLA / SEA BASS Zucchine trombetta, pomodoro confit, olive taggiasche, pinoli, salsa al curry <i>Trumpet zucchini, confit tomato, taggiasche olives, pine nuts, curry sauce (N)</i>	31
CALAMARI / SQUID Scottati, melanzane, pane fritto, foglie del capperone di Pantelleria <i>Pan seared squid, aubergines, fried bread, leaves of the Pantelleria caper</i>	29

Alcool (A)    Maiale (P)    Vegetariano (V)    Vegano (Veg)    Frutta secca (N)  
Alcohol (A)    Pork (P)    Vegetarian (V)    Vegan (Veg)    Nuts (N)

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina  
We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies. Information on dish preparations is shown on the last page