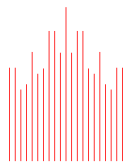


ARMANI / RISTORANTE



MENU
Degustazione

Da una selezione dell'Executive Chef
Francesco Mascheroni

Tasting menu by Executive Chef Francesco Mascheroni

MENU DEGUSTAZIONE CINQUE PORTATE
FIVE-COURSES TASTING MENU

105 per persona, bevande escluse
105 per person, beverage excluded

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE
SIX-COURSES TASTING MENU

130 per persona, bevande escluse
130 per person, beverage excluded

Abbinamento vini 70 Euro / Wine pairing 70 Euro

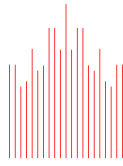
**Al fine di poter offrire la migliore esperienza
si consiglia la scelta di un unico menu degustazione per tutti gli ospiti**

*In order to offer the best experience we recommend the choice
of a single tasting menu for all guests*

Disponibile fino alle 22 / Available until 22

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



ANTIPASTI / STARTER

DENTICE / SNAPPER 49

Tartare, zenzero, mango, tempura croccante

Tartare, ginger, mango, crunchy tempura

IWA Con abbinamento ad un calice di IWA Sake of Japan supplemento di 30 Euro
Paired with a glass of IWA Sake of Japan surcharge of 30 Eur

FOIE GRAS 56

Di anatra, fichi, barbabietola, mandorla

Duck foie gras, figs, beetroot, almond (N) (A)

FUNGO / MUSHROOM 35

Cannolo croccante al mais, basilico, vinagrette all'uovo

Crispy corn cannolo, basil, egg vinaigrette (V) (A)

Alcool (A)
Alcohol (A)

Maiale (P)
Pork (P)

Vegetariano (V)
Vegetarian (V)

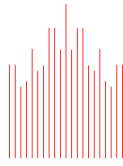
Vegano (Veg)
Vegan (Veg)

Frutta secca (N)
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*

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



PRIMI / FIRST COURSE

SPAGHETTO 44

“Pastificio Gentile”, cicale di mare, maionese d’ostrica, olio affumicato
“Pastificio Gentile” spaghetti, sea cicadas, oyster mayo, smoked oil (A)

RISO / RICE 32

Riso Riserva “San Massimo”, aglio nero, peperoncino fresco, rafano, calamansi
Rice Riserva “San Massimo”, black garlic, fresh chilly, horseradish, calamansi (V)



RAVIOLI 38

Ravioli, agnello di Langa, bieta, lime, datterino
Ravioli, Langa lamb, chard, lime, datterino tomato

QUESTO PIATTO SOSTIENE “AZIONE CONTRO LA FAME” DEVOLVENDO PARTE DEL RICAVATO ALL’ASSOCIAZIONE
THIS DISH SUPPORTS “AZIONE CONTRO LA FAME” BY DONATING PART OF THE INCOME TO THE ASSOCIATION

Alcool (A)
Alcohol (A)

Maiale (P)
Pork (P)

Vegetariano (V)
Vegetarian (V)

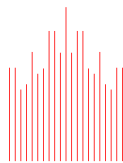
Vegano (Veg)
Vegan (Veg)

Frutta secca (N)
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

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



SECONDI / MAIN COURSE

PICCIONE / PIGEON	49
<i>Ai carboni, zucca, tamarindo</i> <i>Charcoal pigeon, pumpkin, tamarind</i>	
ROMBO / TURBOT	52
<i>Yuzu, prezzemolo, capperi di Pantelleria, burro nocciola</i> <i>Yuzu, parsley, Pantelleria capers, butter</i>	
TUBERI E VERDURE DI MONTAGNA / TUBERS AND MOUNTAINS VEGETABLES	38
<i>Alla cenere, curry rosso, mela verde</i> <i>Coal powder, red curry, green apple (V)</i>	

Alcool (A)
Alcohol (A)

Maiale (P)
Pork (P)

Vegetariano (V)
Vegetarian (V)

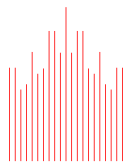
Vegano (Veg)
Vegan (Veg)

Frutta secca (N)
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*

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



DESSERT

CIOCCOLATO / CHOCOLATE	20
Cioccolato li-chiu 64%, limone di Amalfi, zenzero, streusel, grue di cacao <i>Chocolate li-chiu 64%, Amalfi lemon, ginger, cocoa streusel grue</i>	
ANANAS / PINEAPPLE	20
Cocco, camomilla, lemongrass <i>Coconut, chamomile, lemongrass</i>	
IBISCO / HIBISCUS	20
Basilico, aceto di lampone, piccoli frutti <i>Basil, raspberry vinegar, small fruits</i>	

Alcool (A)
Alcohol (A)

Maiale (P)
Pork (P)

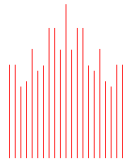
Vegetariano (V)
Vegetarian (V)

Frutta secca (N)
Nuts (N)

Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina / Information on dish preparations is shown on the last page

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert



VINI DA DESSERT / DESSERT WINES BY THE GLASS

Baracchi - Vin Santo Cortona, Toscana 2011 <i>Trebbiano, Malvasia</i>	23
Nittnaus - Eiswein Exquisit, Austria 2015 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>	21
Châteaux Les Roques - Loupiac, Francia 2011 <i>Sauvignon, Muscadelle, Sémillon</i>	18
Firriato - Favina Passulè, Sicilia 2015 <i>Zibibbo</i>	19
Anselmi - I Capitelli, Veneto 2016 <i>Garganega</i>	18
Vaona - Recioto della Valpolicella Classico Le Peagnè, Veneto 2015 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Raboso Veronese</i>	15

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert

LIBRO ALLERGENI RISTORANTE DINNER MENU ESTATE/AUTUNNO 2021

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

BENVENUTO

GRISSINO

Farina, olio evo, sale, malto, lievito di birra, sesamo, papavero, pepe rosa, finocchietto, semi girasole, lino, avena, girasole, grano, farro, segale, orzo, miglio

AMOUSE BOUCHE

CHEESECAKE: **latte, panna**, sale, caglio, mela, agar agar, acqua, zucchero, glucosio, colorante rosso, **latte condensato**, cioccolato bianco (latte), burro di cacao, **farina, burro, uova**

DIM SUM: **farina, semola**, acqua, **soia, olio al sesamo**, carota, zenzero, funghi, cavolo cappuccio, sale, olio EVO

MACARON: **mandorle, albume, panna**, zucchero, cioccolato bianco, campari (infusione idroalcolica di frutta ed erbe aromatiche)

FALAFEL: ceci, piselli, prezzemolo, coriandolo, curcuma, curry madras (curcuma, pimento, cumino, coriandolo, finocchio, pepe, senape, zenzero), sale, tabasco (distillato di aceto, peperoncino rosso piccante, sale), babaganoush (melanzane, **pasta di sesamo**), peperone, agar agar

ANTIPASTI

DENTICE: dentice, 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), mango, carota, zenzero, 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, riso per sushi, erba cipollina, olio EVO, sale

FOIE GRAS

Fegato grasso d'anatra, sale, Porto Rosso (**solfiti**), pepe nero, salnitro, barbabietola, arancia, zucchero, timo, aglio, olio evo, aceto di lampone, fichi, mandorle, olio di girasole, zucchero, paprika, acqua, erbe

FUNGO

Porcini, chiodini, zucchero, aceto di sherry (**solfiti**), **soia**, zenzero, farina di mais, parmigiano (**latte**, sale, caglio), **tuorlo, farina**, pane Panko (**farina di frumento**, lievito, sale, olio di palma, glucosio), uovo, olio di semi di girasole, aceto di vino rosso (**solfiti**), dragoncello, scalogno, pepe nero, olio di vinacciolo, basilico, pecorino (**latte**, sale, caglio), **pinoli**, olio di semi di girasole, cipolla, scalogno, aglio, proespuma (glucosio disidratato, destrosio, grassi vegetali, emulsionanti mono- e digliceridi di acidi grassi, acido lattico di mono- e digliceridi (E472b) esteri dell'acido diacetiltartarico, proteine del latte (**latte e derivati**), **panna, burro**, erbe fresche

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO: **Farina di grano duro**, olio evo, sale, cicale di mare, **burro**, olio di girasole, lemongrass, lime, scalogno, aglio, pomodori, limone, Martini, Pernod, vino bianco (**solfiti**), aneto, paprika affumicata, lime, uva di mare

RAVIOLIO: **Farina, uova**, agnello, carota, **sedano**, cipolla, olio EVO, sale, aglio, lemon glass, alloro, vino bianco (**solfiti**), pernod, curry, latte di cocco, arancia, pomodoro concentrato, vitello, scalogno, timo, acciughe, limone, zucchero, bieta, pomodoro, lime, agar agar,

RISO: **burro, parmigiano**, zucchero, limone, peperoncino, aglio nero, pollo, **sedano**, carota, cipolla, porro, rafano, **panna**, calamansi, lime, mandarino, agar agar

SECONDI

PICCIONE

Piccione, scalogno, aglio, **burro**, sale, pepe, grasso d'oca, the al manzo (manzo, aceto di riso, zucchero Muscovado, mushi souce (acqua, zucchero, **alici** salate, **sedano**, carota, finocchio, alloro, aglio, peperoncino), carota, cipolla, **sedano**, peperoncino, **albume**), pasta di tamarindo, zucchero di palma, fagioli neri fermentati, **farina, burro, uova**, fegato e cuore di piccione, scalogno, vino rosso (solfiti), olio EVO, scalogno, concentrato di pomodoro, **panna**, zucca, zenzero, zucchero di canna, olio di semi di girasole

ROMBO

Rombo, **burro**, pollo, sedano, carota, cipolla, aglio, capperi, prezzemolo, limone, **latte in polvere**, finferli, yuzu, erbe fresche, foglie di capperi

TUBERI E VERDURE

Tuberi e verdure a seconda di stagione, olio di semi di girasole, erbe aromatiche, aceto di vino rosso (**solfiti**), fondo al mais (pannocchie, carote, **sedano**, scalogno, aglio, olio EVO, burro, maggiorana, vino bianco (**solfiti**), concentrato di pomodoro, olio di cocco, zenzero, aglio, scalogno, pasta al curry, latte di cocco, curcuma, sciroppo d'acero, **soia**, lime, riso carnaroli, colorante nero, malto destrina, sale