



2011/21
10 Years Anniversary

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



2011/21
10 Years Anniversary

*Un percorso gourmet firmato dal nostro Executive Chef Francesca Mascherani
per celebrare i primi 10 anni di Armani Hotel Milano.*

*Piatti della tradizione italiana consolidati negli anni,
espressione di innovazione, creatività e internazionalità.*

*Un incrocio di talenti, materiali e sapori che abbracciano l'Occidente e l'Oriente
e approdano in un luogo dove bellezza e accoglienza sono assoluti protagonisti.*

*A gourmet experience signed by our Executive Chef Francesca Mascherani
to celebrate the first 10 years of Armani Hotel Milano.*

*Traditional Italian dishes consolidated over the years, expression of innovation,
creativity and internationality.*

*A combination of talents, materials and flavors that embrace
the West and the East and land in a place
where beauty and comfort are the absolute protagonists.*

ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



2011/21
10 Years Anniversary

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 85 Euro / Wine pairing 85 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

2018 GAMBERO / PRAWN 46
Carota, frutto della passione, burro tiepido
Prawn, carrot, passion fruit, lukewarm butter

2016 FOIE GRAS 56
Terrina di Foie Gras, anguilla affumicata, mela verde, aneto, pistacchio
Duck foie gras, smoked eel, green apple, dill, pistachio (N)

2021 DENTICE / SNAPPER 49
Verdure e frutta, mango, tempura verde, shiso
Snapper, vegetables and fruits, mango, green tempura, shiso

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

BACCALÀ / CODFISH 36
Mantecato, chips di polenta di Storo,
aceto balsamico di Modena, foglia d'ostrica
*Creamed codfish, Storo polenta chips,
traditional balsamic vinegar of Modena, oyster leaf*

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

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

2017 SPAGHETTO 44
Ricci di mare, cavolfiore al miso, mela verde
Spaghetti sea urchins, miso cauliflower, green apple

2013 COME UNA LASAGNA / LIKE A LASAGNA 36
Ragù d'anatra, lemongrass, agrumi
Duck ragout, lemongrass, lime

2020 RAVIOLI 38
Di agnello di Langa, lime, coste, pomodori confit
Ravioli, Langa lamb, lime, chard, 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

RISO 32
Riserva "San Massimo", zucca, senape, caffè
Rice Riserva "San Massimo", pumpkin, mustard, coffee

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

	MAIALINO / PIGLET	46
	Crocante, ostrica, kimchi consommè <i>Crispy piglet, oyster, kimchi consommé (P)</i>	
2019	CARBONARO / BLACK COD	52
	Yuzu, tofu, verdure croccanti <i>Miso black cod, yuzu, tofu, crispy vegetables</i>	
2012	PICCIONE / PIGEON	49
	Ai carboni, zucca, tamarindo <i>Charcoal pigeon, pumpkin, tamarind</i>	
2015	GUANCIA DI VITELLO / VEAL CHEEK	44
	Spuma di polenta concia, cacao <i>Veal cheek, polenta concia foam, cocoa</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

2014 TIRAMISÙ BIANCO / WHITE TIRAMISÙ	20
Meringa al caffè <i>Coffee meringue</i>	
2011 CIOCCOLATO / CHOCOLATE	20
Liu chu, limone di Amalfi, zenzero candito <i>Liu chu chocolate, Amalfi lemon, candied ginger (N)</i>	
COCCO / COCONUT	20
Yogurt, barbabietola, liquirizia <i>Yogurt, beetroot, licorice</i>	
ZUCCA / PUMPKIN	20
Carota, mandorla <i>Carrot, almond (N)</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