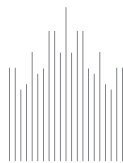




ARMANI / RISTORANTE

Armani Dinner



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*

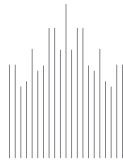
**Al fine di poter offrire la migliore esperienza
si consiglia la scelta di un unico menu degustazione per tutti gli ospiti**

*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

TACOS DI MARE / SEA TACOS	69
<i>Ventresca di tonno, riso, uova strapazzate, Caviale Tradition Tuna, rice, scrambled eggs, Tradition Caviar (N)</i>	
GAMBERO ROSSO DI MAZARA / MAZARA RED SHRIMP	42
<i>Frutto della passione, carote, zenzero, burro tiepido Passion fruit, carrots, ginger, lukewarm butter</i>	
UOVO 65° / EGG 65°	39
<i>Spuma di pane, cardo gobbo, Parmigiano Reggiano, tartufo nero Bread foam, cardoon, Parmesan cheese, black truffle (V)</i>	
TARTARE	36
<i>Di Fassona, olio affumicato, cipollotto agrodolce, scorzonera Fassona tartare, smoked oil, sweet and sour spring onion, salsify root</i>	

Alcool (A)
Alcohol (A)

Maiale (P)
Pork (P)

Vegetariano (V)
Vegetarian (V)

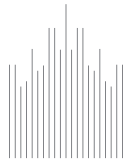
Vegano (Veg)
Vegan (Veg)

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



PRIMI / FIRST COURSE

RAVIOLI / FRESH PASTA RAVIOLI	48
Foie gras, brodo di gallina ristretto, aceto di Jerez, tartufo nero <i>Foie gras, reduced chicken broth, Jerez vinegar, black truffle (A)</i>	
SPAGHETTO	39
“Pastificio Gentile”, cavolfiore, mela verde, ricci di mare, olio al curry <i>“Pastificio Gentile” spaghetti, cauliflower, green apple, sea urchins, curry oil</i>	
PASTA MISTA	41
“Di Gragnano”, fagioli cocco di Spello, astice in tegame, salicornia <i>Pasta mista from Gragnano, cocco beans from Spello, lobster, glasswort</i>	
RISO / RICE	31
Riserva San Massimo, Blue di vacche rosse, nashi, radicchio, Nebbiolo <i>Riserva San Massimo rice, red cow Blue cheese, nashi, radicchio, Nebbiolo (V) (A)</i>	

Alcool (A)
Alcohol (A)

Maiale (P)
Pork (P)

Vegetariano (V)
Vegetarian (V)

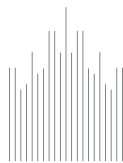
Vegano (Veg)
Vegan (Veg)

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



SECONDI / MAIN COURSE

TOPINAMBUR / JERUSALEM ARTICHOKE	31
<i>Aji amarillo, cavolo rapa fermentato, semi di zucca, nocciole tostate Aji amarillo, fermented turnip cabbage, pumpkin seeds, toasted hazelnuts (Veg) (N)</i>	
ROMBO / TURBOT	44
<i>Burro bianco al wasabi, frutti di mare Wasabi white butter, seafood (A)</i>	
BRANZINO / SEA BASS	54
<i>Carciofi ai carboni, guanciaie all'aceto rosso, tartufo nero Charcoal artichokes, guanciaie, red vinegar, black truffle (P) (A)</i>	
PETTO DI FARAONA / GUINEA FOWL BREAST	42
<i>Verza, salsa alle spugnole Savoy cabbage, morel mushroom sauce (A)</i>	
GUANCIA DI VITELLO / VEAL CHEEK	40
<i>Agli scalogni, spuma di polenta "concia", cacao With shallots, polenta "concia" foam, cocoa (A)</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



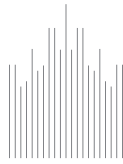
ARMANI / RISTORANTE

Armani Dessert



VINI DA DESSERT / DESSERT WINES BY THE GLASS

Vaona - Recioto della Valpolicella Classico Le Peagnè, Veneto 2015 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Raboso Veronese</i>	13
Anselmi - I Capitelli, Veneto 2016 <i>Garganega</i>	13
Firriato - Favina Passulè, Sicilia 2015 <i>Zibibbo</i>	18
Bodegas Toro Albalà - PX, Cordoba 1990 <i>Pedro Ximenez</i>	19
Castello di Ama - Vin Santo, Toscana 2013 <i>Trebbiano, Malvasia</i>	26



DESSERT

TIRAMISÙ BIANCO / WHITE TIRAMISÙ	20
Caffè ristretto, meringa <i>Ristretto coffee, meringue</i>	
MELA / APPLE	20
Caramello, yogurt, cannella <i>Caramel, yogurt, cinnamon (N)</i>	
CIOCCOLATO / CHOCOLATE	20
Guanaya 70%, Kirsch, amarena <i>Guanaya 70%, Kirsch, sour cherry (A)</i>	
AGRUMI / CITRUS FRUITS	20
Shiso, riso soffiato <i>Shiso, puffed rice</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 Dessert