

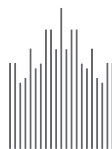
ARMANI

Hotel Milano

Menu Dinner

Menu disponibile dalle 19:00 alle 22:00
Menu available from 7 pm to 10 pm

ARMANI / bamboo bar



Menu Dinner

OSTRICHE & CAVIALE / OYSTERS & CAVIAR

OSTRICHE / OYSTERS (4-11)

Selezione "Gillardeau", scalogno, aceto rosso di Volpaia	6 pezzi 60	12 pezzi 110
<i>Selection "Gillardeau", shallot, Volpaia red vinegar</i>	<i>6 pieces 60</i>	<i>12 pieces 110</i>

CAVIALE / CAVIAR (4-7-1-3)

Caviale Beluga	(30 gr.) 330
Caviale Oscietra	(30 gr.) 150
Caviale Tradition	(50 gr.) 200

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



Vegano
Vegan

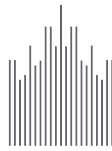


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



Menu Dinner

PIZZE E SANDWICH

PIZZA (1-7-6)	25
A lenta lievitazione, fior di latte biologico Agricola Gentile, salsa ciliegino, basilico <i>Slow-rise pizza dough, Agricola Gentile organic fior di latte cheese, cherry tomato sauce, basil</i>	
CLUB SANDWICH (1-6-3-11-9)	32
Tacchino, uova, pomodoro, lattuga, maionese, bacon, servito con patatine fritte <i>Roasted turkey, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, bacon, served with french fries</i>	
ARMANI TOAST (1-7)	26
Prosciutto cotto, Asiago di montagna, servito con patatine fritte <i>Ham, Asiago cheese, served with french fries</i>	
BAMBOO BURGER (1-3-7-11-9)	31
Di Fassona, senape, confettura cipolla rossa, pomodoro, lattuga, uovo, Cheddar, bacon, servito con patatine fritte <i>Fassona beef, mustard, red onion jam, tomato, lettuce, egg, Cheddar, bacon, served with french fries</i>	
FISH BURGER (1-3-7-11-4)	29
Salmone, pomodoro, spinacino fresco, aneto, maionese affumicata, servito con patatine fritte <i>Salmon, tomato, fresh spinach, dill, smoked mayonnaise, served with french fries</i>	
SCHIACCIATA AL ROSMARINO / ROSEMARY SCHIACCIATA (1-7-6)	29
Prosciutto crudo di Parma, stracciatella di Andria <i>Parma ham, Andria stracciatella</i>	



Vegano
Vegan

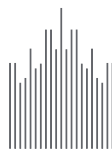


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



Menu Dinner

INSALATE & ANTIPASTI / SALADS & STARTERS

🌱	PATANEGRA ⁽¹⁾	61
	Jamon de Bellota Admiracion 36 mesi stagionatura, pane ai carboni <i>Jamon de Bellota 36 months dry curing, charcoaled bread</i>	
🌱	CALAMARO / SQUID ⁽¹²⁾	33
	Arrosto, pesca noce, emulsione di datterino, olive Taggiasche croccanti <i>Seared, nectarine, tomato emulsion, crunchy Taggiasche olives</i>	
🌱	GAMBERI / SHRIMPS ⁽²⁻³⁻⁸⁻¹¹⁾	36
	Scottati, lattuga, insalata belga, mela verde, salsa cocktail <i>Seared, lettuce, endive salad, green apple, cocktail sauce</i>	
🌱	SALMONE / SALMON ⁽⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾	28
	A tartare, avocado, sesamo, dressing alla soia, lime e foglie di shiso <i>Tartare, avocado, sesame, soy dressing, lime and shiso</i>	
	BRISAOLA ⁽¹⁻⁷⁾	32
	Della Val Chiavenna f.lli Fazari, rucola, sfoglie di pane al Parmigiano Reggiano <i>From Val Chiavenna, rocket salad, parmesan crisps</i>	
🌱	POMODORO / TOMATO ⁽⁷⁾	26
	Cuore di bue, mozzarella di bufala, olio extra vergine di oliva Polifemo <i>Beefsteak tomato, buffalo mozzarella, Polifemo extra virgin olive oil, basil</i>	
	INSALATA CESARE / CAESAR SALAD ⁽¹⁻⁷⁻⁴⁻¹¹⁻³⁾	29
	Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe <i>Corn fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, butter croutons, anchovies</i> (Bacon extra 4)	
🌱	INSALATA NOVELLA / NOVELLA SALAD ⁽⁹⁾	18
	Crudità di stagione / <i>Seasonal crudité</i>	
	GUACAMOLE ⁽⁸⁻⁷⁻¹⁻¹¹⁾	12
	Cialda di mais e paprika / Corn chips and paprika	
🌱	FALAFEL ⁽¹⁰⁾	15
	Di ceci e piselli, babaganoush / Chickpeas and peas, babaganoush	
🌱	SALUMI E INSACCATI ITALIANI / ITALIAN COLD CUTS	29
	FORMAGGI / CHEESE SELECTION ⁽⁷⁻¹⁾	28
	5 tipologie, servite con "Pan Tranvai" e miele di montagna <i>5 types, served with "Pan Tranvai" and mountain honey</i>	



Vegano
Vegan

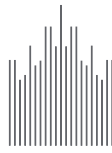


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



Menu Dinner

PRIMI / FIRST COURSE

	LINGUINE (1-12)	38
	Senatore Cappelli, pastificio Felicetti, vongole, olio extra vergine, profumo di limone <i>Linguine pasta, clams, extra virgin olive oil, lemon</i>	
	MEZZA MANICA (1-7-11)	29
	Di Gragnano, pastificio Gentile, cacio e pepe, cozze di Oristano <i>From Gragnano, cacio e pepe, Oristano mussels</i>	
	RAVIOLI (1-3-7)	32
	Di pasta fresca alla parmigiana, olio al basilico <i>Home made fresh pasta ravioli "Parmigiana style", basil oil</i>	
	RISOTTO ALLA MILANESE (7-11)	34
	Carnaroli Riserva San Massimo, pistilli di zafferano <i>Milanese style, Riserva San Massimo Carnaroli rice, saffron pistils</i>	
	TROFIE (1-4-5-7)	34
	Al pesto, fagiolini, patate, bottarga di muggine <i>Basil pesto, green beans, potatoes, mullet bottarga</i>	
 	SPAGHETTO (1)	26
	Di Gragnano pastificio Gentile, pomodoro ciliegino, basilico <i>Spaghetti from Gragnano, cherry tomato, basil</i>	



Vegano
Vegan

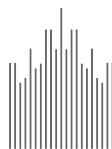


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



Menu Dinner

SECONDI / MAIN COURSE

 	BRANZINO / SEA BASS (4-5)	44
	Melanzana arrosto, guazzetto alla mediterranea <i>Roasted aubergine, mediterranean style fish stew</i>	
 	GAMBERONE / PRAWN (2-11-3)	36
	In tempura, maionese al wasabi, riso verde soffiato, mango <i>Tempura, wasabi mayonnaise, puffed green rice, mango</i>	
 	POLPO / OCTOPUS (4-6)	39
	Laccato alla soia, peperoni di Carmagnola, cipolla di Breme in agrodolce <i>Soy-glazed octopus, Carmagnola peppers, sweet and sour Breme red onion</i>	
	COSTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-7-9-11)	54
	Di vitello, patate al timo, salsa rucola rafano <i>"Milanese" style veal cutlet, thyme roasted potatoes, horseradish and rocket sauce</i>	
	FILETTO DI MANZO / BEEF FILLET (1-3-7)	49
	Al burro nocciola, pan brioche, fungo cardoncello in salsa alla crema <i>Hazelnut butter, pan brioche, king oyster mushroom cream sauce</i>	
 	POLPETTINE / VEGGIE BALLS (1-6)	27
	Di verdure e legumi, cous cous, dressing alla soia e cipollotto <i>Vegetables and legumes, cous cous, soy and spring onion dressing</i>	



Vegano
Vegan

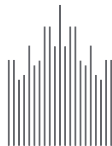


Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out



Menu Dinner

DOLCI / DESSERT

TIRAMISÙ (3-1-11)	16
Al caffè <i>Coffee tiramisù</i>	
TARTELLETTA / TARTLET (1-3-5-7)	16
Fragola, mandorla, limone <i>Strawberry, almond, lemon</i>	
CIOCCOLATO / CHOCOLATE (1-3-5-7)	19
Tulakalum, cocco, grué de cacao, lime <i>Tulakalum chocolate, coconut, grué de cacao, lime</i>	
BIANCOMANGIARE (1-3-5-7)	16
Alla vaniglia, pistacchio, cremoso ai frutti tropicali <i>Vanilla Biancomangiare, pistachio, tropical fruit crèmeaux</i>	
   TAGLIATA DI FRUTTA / FRESH SEASONAL SLICED FRUIT	22



Vegano
Vegan



Senza lattosio
Lactose-free



Senza glutine
Gluten-free

* Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate da allergeni
During preparations in the kitchen, cross contamination by allergens cannot be ruled out