

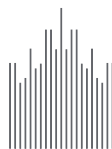
ARMANI

Hotel Milano

Menu Lunch

Menu disponibile dalle 12:30 alle 14:30
Menu available from 12:30 pm to 2:30 pm

ARMANI / bamboo bar



Menu Lunch

ARMANI POKE

SALMONE / SALMON (1-4-6-10-11)

39

Riso, avocado, edamame, sesamo, salsa yakitori
Rice, avocado, edamame, sesame, yakitori sauce

TONNO ROSSO / RED TUNA (4-6-10-11)

41

Riso, avocado, alga wakame, cetriolo, sesamo, sriracha, salsa agrodolce
Rice, avocado, wakame seaweed, cucumber, sesame, sriracha, sweet and sour sauce

🌱 TOFU (6-11)

36

Riso, avocado, goma wakame, pomodorini colorati, sesamo, salsa cipollotto zenzero
Rice, avocado, goma wakame, colored tomatoes, sesame, ginger and onion sauce

(I poke possono essere serviti anche in versione healthy con riso integrale)

(Poke bowls can also be served in a healthy version with brown rice)

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

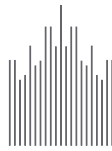


Senza lattosio
Lactose-free



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 Lunch

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

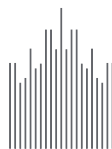


Senza lattosio
Lactose-free



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 Lunch

INSALATE / SALADS

-   INSALATA NIZZARDA / NIZZARDA SALAD (4-3-6-11) 34
Tonno tataki marinato alla soia, olive Taggiasche, lattuga, uovo, cipolla, fagiolini, patate, capperi, pomodorini
Soy marinated tataki tuna, Taggiasche olives, lettuce, egg, onion, green beans, potatoes, capers, cherry tomatoes
-   QUINOA (11) 24
Insalata di quinoa, cuore di lattuga, avocado, aceto di lamponi
Quinoa salad, lettuce, avocado, raspberry vinegar
-   INSALATA NOVELLA / NOVELLA SALAD (9) 18
Crudità di stagione / *Seasonal crudité*
- INSALATA CESARE / CAESAR SALAD (1-7-4-11-3) 29
Pollo allevato a mais, lattuga, Parmigiano Reggiano, pane tostato al burro, acciughe (Bacon extra 4)
Corn fed chicken, lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, butter croutons, anchovies
-  POMODORO / TOMATO (7) 26
Cuore di bue, mozzarella di bufala, olio extra vergine di oliva Polifemo
Beefsteak tomato, buffalo mozzarella, Polifemo extra virgin olive oil



Vegano
Vegan

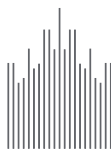


Senza lattosio
Lactose-free



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 Lunch

ANTIPASTI / STARTERS

	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>	
Ⓢ ⓐ	MANZO / BEEF (4-3)	30
	Tartare di Fassona, avocado, maionese d'ostrica, olio al Pimentòn de la Vera <i>Fassona beef tartare, avocado, oyster mayonnaise, Pimentòn de la Vera oil</i>	
ⓐ	POLPO / OCTOPUS (4-5-7)	28
	Patate, fagiolini fini e pesto di basilico <i>Potatoes, green beans and basil pesto</i>	
Ⓢ ⓐ	PROSCIUTTO CRUDO	33
	Di Parma, melone mantovano <i>Parma ham, Mantua melon</i>	
	GUACAMOLE (8-7-1-11)	12
	Cialda di mais e paprika <i>Corn chips and paprika</i>	
Ⓢ ⓐ ⓐ	FALAFEL (10)	15
	Di ceci e piselli, babaganoush <i>Chickpeas and peas, babaganoush</i>	
Ⓢ ⓐ	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

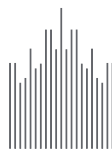


Senza lattosio
Lactose-free



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 Lunch

PRIMI / FIRST COURSE

	TAGLIATELLE (1-3-8-11-7)	29
	Di pasta fresca, alla bolognese <i>Home made fresh pasta, bolognese style</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>	
Ⓢ	CARBONARA DI MARE / SEAFOOD CARBONARA (1-4-8-11)	38
	Mezza manica di Gragnano, pastificio Gentile, ragù di pesce e crostacei <i>Mezza manica pasta from Gragnano, seafood ragout</i>	
	LINGUINE (1-7)	28
	Senatore Cappelli, pastificio Felicetti, alla Nerano, zucchine, provolone del Monaco <i>Linguine pasta "Nerano style", zucchini, provolone del Monaco cheese</i>	
Ⓢ	SPAGHETTO (1)	26
	Di Gragnano, pastificio Gentile, pomodoro ciliegino, basilico <i>From Gragnano, cherry tomato, basil</i>	
Ⓢ	MINISTRONE DI VERDURE / VEGETABLE SOUP (8-1-7)	24
	Minestrone di verdure, orzo perlato, sfoglie di pane <i>Vegetable soup, barley, bread crisps</i>	



Vegano
Vegan

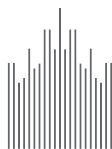


Senza lattosio
Lactose-free



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 Lunch

SECONDI / MAIN COURSE

 	TONNO / TUNA (4-5-8-11)	39
	Scottato ai carboni, caponata di melanzane, capperi di Pantelleria, pinoli tostati <i>Charcoal grilled, aubergine caponata, Pantelleria capers and toasted pine nuts</i>	
 	GAMBERONE / PRAWNS (2-11-3)	36
	In tempura, maionese al wasabi, riso verde soffiato, mango <i>Tempura, wasabi mayonnaise, puffed green rice, mango</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>	
	SUPREMA DI POLLO / CHICKEN SUPRÊME (8-11-1-7)	36
	Salsa al curry Madras, riso venere arrosto <i>Chicken breast, Madras curry sauce, roasted black rice</i>	
 	POLPETTINE / VEGGIE BALLS (1-6)	27
	Di verdure e legumi, cous cous, dressing al sesamo e cipollotto <i>Vegetables and legumes, cous cous, sesame and spring onion dressing</i>	



Vegano
Vegan

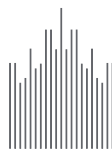


Senza lattosio
Lactose-free



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 Lunch

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