

ARMANI / RISTORANTE

Antipasti

STARTERS

CANIF DI PATATE 34

Potato croquettes with 24 months Parmigiano cheese fondue and black truffle

Con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero

HAMACHI 37

Crudo with red grape carpaccio, Concorde grape sauce and hibiscus powder

Crudo con carpaccio di uva rossa, salsa di uva fragola, polvere di ibisco

CAPELANTE 39

Seared scallops with kabocha squash cream and wood ear mushrooms

Scottate con crema di zucca e funghi orecchie di giuda

ASTICE 43

Maine Lobster with carrot cream, chicory and Ossetra caviar

Alla Catalana, cipolla rossa, sedano e pomodori semi essiccati

TARTARE DI MANZO 37

Beef tartare with egg yolk gel, black truffle and hazelnut milk

Con gel di tuorlo d'uovo, tartufo nero e latte di nocciole

ARMANI / RISTORANTE

Primi Piatti

FIRST COURSES

FUSILLONE	39
Fish "caciucco" sauce, red snapper and wild fennel puree <i>Con salsa al caciucco, dentice e purea di finocchietto selvatico</i>	
SPAGHETTI	34
Burnt garlic oil, langustine crudo and pepper powder <i>All'aglio bruciato, crudo di scampi polvere di peperone crusco</i>	
ZUPPA DI FAGIOLI	30
Borlotti bean soup with escarole and black bread croutons <i>Zuppa di borlotti con scarola e crostoni di pane nero</i>	
RAVIOLI	37
Pan seared, filled with italian sausage and broccoli rabe, smoked scamorza cheese fondue <i>Scottati, ripieni di salsiccia e friarielli, con fonduta di scamorza affumicata</i>	
RISOTTO	40
Riserva San Massimo with yellow pepper, stracciatella cheese and salmon roe <i>Riserva San Massimo con crema di peperone giallo, stracciatella e caviale di salmone</i>	

ARMANI / RISTORANTE

Secondi Piatti

MAIN COURSES

BRANZINO	48
Pan seared seabass filet with broccoli and colatura di alici sauce, dried tomato <i>Filetto scottato, crema di broccoli e colatura di alici, pomodori secchi</i>	
IPPOGLOSSO	50
Wild Halibut breaded with black focaccia, almond and celeriac salad <i>Selvaggio, con crumble di focaccia nera, insalatina di sedano rapa e mandorle</i>	
RANA PESCATRICE	52
Monkfish with cannellini beans cream, kale and mixed vegetables "ribollita" <i>Con crema di cannellini, cavolo nero e ribollita</i>	
FARAONA	50
Guinea Hen cacciatora style with mushrooms and taggiasca olives <i>Alla cacciatora con funghi e olive taggiasche</i>	
MANZO	57
50-day dry-aged black Angus with potato gratin, black truffle and white onion cream <i>Black angus frollato 50 giorni con patate al gratin, tartufo nero e crema di cipolla</i>	
GUANCINA	49
Braised veal cheek, parsnips puree and italian salsa verde <i>Di vitello, brasata con purea di pastniaca e salsa verde</i>	

ARMANI / RISTORANTE

Dolci DESSERTS

MILLEFOGLIE NAPOLETANA	20
Sfogliatella dough, lemon curd, ricotta cream and candied orange gelato <i>Sfogliatella con crema al limone, ricotta morbida e gelato alle arance candite</i>	
ZUPPA INGLESE	20
White and dark chocolate cream, sponge cake, merengue, concord grape sorbet <i>Pan di spagna, creme al cioccolato bianco e fondente, meringa, sorbetto all'uva fragola</i>	
CIOCCOLATO	20
Chocolate, eggplant, buckwheat biscuit and rum raisin gelato <i>Bisquit al grano saraceno, melanzane e gelato al Malaga</i>	
FICHI E NOCCIOLE	20
Fig Cream, hazelnut bisquit, blackberry gel and goat milk gelato <i>Crema ai fichi, bisquit alle nocciole, gel alle more e gelato al latte di capra</i>	
TARTELLETTA MELE E ZUCCA	20
Apple tart, Dulcey chocolate cream and kabocha sorbet <i>Con crema al cioccolato Dulcey e sorbetto di zucca</i>	

ARMANI / RISTORANTE

Armani Experience

\$130 per person

CANIF DI PATATE

Potato croquettes with 24 months Parmigiano cheese fondue and black truffle

Con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero

TORTELLO PIACENTINO

Tortelli Piacenza style, filled with buffalo ricotta and spinach

Al burro, con ripieno di ricotta di bufala e spinaci

SOGLIOLA

With king trumpet mushroom and lemon sauce

Con funghi cardoncelli e salsa al limone

CASTAGNE E CIOCCOLATO

Hazelnut "leaves", chestnut cream and dark chocolate ganache

"Foglie" alla nocciola, crema di marroni e ganache al cioccolato fondente

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Autunnale Tasting Menu

\$160 per person

HAMACHI

Crudo with red grape carpaccio, Concorde grape sauce and hibiscus powder

Crudo con carpaccio di uva rossa, salsa di uva fragola, polvere di ibisco

CAPELANTE

Seared scallops with kabocha squash cream and wood ear mushrooms

Scottate con crema di zucca e funghi orecchie di giuda

RISOTTO

Riserva San Massimo with yellow pepper, stracciatella cheese and salmon roe

Riserva San Massimo con crema di peperone giallo, stracciatella e caviale di salmone

MANZO

50-day dry-aged black Angus with potato gratin, black truffle and white onion cream

Black angus frollato 50 giorni con patate al gratin, tartufo nero e crema di cipolla

FICHI E NOCCIOLE

Fig Cream, hazelnut bisquit, blackberry gel and goat milk gelato

Crema ai fichi, bisquit alle nocciole, gel alle more e gelato al latte di capra

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Collezioni Tasting Menu

\$200 per person

HAMACHI

Crudo with red grape carpaccio, Concorde grape sauce and hibiscus powder

Crudo con carpaccio di uva rossa, salsa di uva fragola, polvere di ibisco

ASTICE

Maine Lobster with carrot cream, chicory and Ossetra caviar

Astice del Maine con crema di carote, cicoria e caviale Ossetra

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

"Armani Milano" Riserva San Massimo with saffron and Parmigiano cheese fondue

"Armani Milano" Riserva San Massimo con fonduta di Parmigiano e zafferano

BRANZINO

Pan seared seabass filet with broccoli and colatura di alici sauce, dried tomato

Filetto scottato, crema di broccoli e colatura di alici, pomodori secchi

GUANCINA

Braised veal cheek, parsnips puree and italian salsa verde

Di vitello, brasata con purea di pastniaca e salsa verde

MILLEFOGLIE NAPOLETANA

Sfogliatella dough, lemon curd, ricotta cream and candied orange gelato

Sfogliatella con crema al limone, ricotta morbida e gelato alle arance candite