

CENA 4 MANI

Francesco Mascheroni - Alex Atala

Amuse Bouche

MICHETTA

Michetta tonno rosso, burrata, olio al pimento
Michetta red tuna, burrata cheese, pimiento peppers oil

CANNOLO

Cannolo di grano saraceno, bitto, verza
Buckwheat cannolo, bitto cheese, savoy cabbage

SORBETTO / SORBET

Sorbetto al peperoncino dolce, ricci di mare
Sweet chilli sorbet, sea urchins

PANE BRASILIANO / BRAZILIAN BREAD

Pane brasiliano alla manioca, tuorlo d'uovo, caviale Tradition Calvisius
Brazilian manioc bread, egg yolk, Tradition Calvisius caviar

Antipasto / Starter

CEVICHE

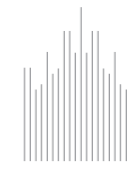
Ceviche di fiori, miele dell'Amazzonia
Flowers ceviche, Amazon honey

SEDANO RAPA / CELERIAC

Sedano rapa al sale, tartufo nero & piccoli ravioli arrosto serviti in brodo
Celeriac in salt crust, black truffle & roasted ravioli, warm broth

Milano, 25 gennaio 2023

ARMANI / RISTORANTE



CENA 4 MANI

Francesco Mascheroni - Alex Atala

Primi / First courses

RISO / RICE

Riso al salto, pomodoro fresco, coriandolo, bottarga, vongole, cozze, cannolicchi
Sauteed rice, fresh tomato, coriander, bottarga, clams, mussels, razor clams

Secondi / Main courses

AGNELLO / LAMB

Polenta soffice, polpette di spalla, spezie al sugo, lime
Soft polenta, shoulder meatballs, spices sauce, lime

&

Costolette di agnello alla milanese, tuberi e radici
Milanese style lamb chops, tubers and roots

Formaggio / Cheese

Aligot

Pre dessert

Taleggio, Manioca, miele dell'Amazzonia
Taleggio, Manioc, Amazon honey

Dessert

Banana arrosto, zuppetta di tapioca all'ananas, cocco, croccante alla noce brasiliana
Roasted banana, pineapple tapioca soup, coconut, crunchy brazilin nut

Piccola pasticceria / Petit four

160 EURO

(Bevande e coperto esclusi) / (Beverages and cover charge excluded)

ABBINAMENTO VINI 120 EURO / WINE PAIRING 120 EURO

Coperto 5 euro / Cover charge 5 euro

Milano, 25 gennaio 2023

ARMANI / RISTORANTE