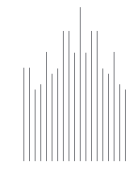
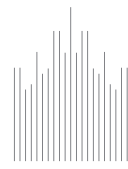


ARMANI / RISTORANTE

Milano, 9 marzo

MEET THE CHEFS
JOSÉ AVILLENZ & FILIPPO GOZZOLI



Tapioca soffiata, salmone dry, mayer lemon gel, uova arancioni
Blowed Tapioca, dry Salmon, mayer lemon gel, orange eggs

RUINART BDB

(Filippo Gozzoli)

--

The garden of the goose that laid the golden eggs
Il giardino della gallina dalle uova d'oro

DOM RUINART 2004

Cod isinglass "xerém" with clams
Merluzzo con vongole

DOM RUINART ROSÉ 2002

Giant red shrimp with rosemary ashes
Gambero Rosso gigante con cenere di rosmarino

CERVARO DELLA SALA 2013 - CHARDONNAY, GRECHETTO

Portuguese pot-au-feu
Stufato Portoghese

NUMANTHIA 2012 - TEMPRANILLO

Iberian pork "pluma", pig's trotters, little broad beans, and bread purée
Maiale Iberico "Pluma", zamponi, piccole fave e purea di pane

TERMANTHIA 2010 - TEMPRANILLO

(José Avillez)

--

Namelaka al caffè, cremoso al cioccolato 72% al profumo di cardamomo
Coffee nemelaka, creamy chocolate 72% with cardamom scent

MADEIRA

(Filippo Gozzoli)

185 Euro per persona, abbinamento vini escluso / 250 Euro per persona, abbinamento vini incluso

185 Euro per person, wine pairings not included / 250 Euro per person, wine pairings included

ARMANI / RISTORANTE

MEET THE CHEFS
JOSÉ AVILLENZ & FILIPPO GOZZOLI

ARMANI / RISTORANTE

MEET THE CHEFS
JOSÉ AVILLENZ & FILIPPO GOZZOLI