

ARMANI  
RESTAURANTS

*The Catering Service*



# The Catering Service

Experience Armani Ristorante and Nobu Milano wherever you need it.

With our Catering Service, Armani Ristorante and Nobu Milano now offer the possibility to organise bespoke events in your spaces, taking care of the most minute details: from a private dinner for few guests with our “Chef a casa tua” (Chef-at-your-home) service, to the once-in-a-lifetime celebrations, from light coffee breaks to big corporate events.

# The Catering Service

## WHAT WE DO

- ➔ CORPORATE EVENTS
- ➔ GALA DINNERS
- ➔ PRODUCT LAUNCHES
- ➔ SPECIAL CELEBRATIONS
- ➔ GIFTING HOME DINNERS
- ➔ PRIVATE DINNERS



# The Catering Service

## WHERE

Private residences

Historical places

Modern or design locations

Museums

Corporate offices

➔ AVAILABLE IN MILAN AND SURROUNDINGS



# The Catering Service

## CHEF *Antonio D'Angelo*

Born in Campania and raised in Lombardy, the Chef Antonio D'Angelo has an eclectic professional background, which over time has further improved his mindful and extensive knowledge of the cooking world and its dynamics.

From 1991 to 2003 he worked as Chef de partie in various hotels and restaurants in the north of Italy and as Sous chef in two prestigious restaurants in the province of Brescia, among which the Michelin-starred restaurant Leon D'oro. After one year as Sous chef at Nobu, in Milan, in 2005 D'Angelo was appointed by Giorgio Armani as Personal Chef, holding that position for almost five years.

From 2009 to present, he is living his most rewarding professional experience as head of the kitchen staff at Nobu, the world-renowned Japanese fusion restaurant which carries the name of its creator. These years of hard work have led to great satisfaction in terms of both culinary development and commercial success.

Chef Antonio now leads Armani Restaurants Catering and, together with his team, will bring his expertise and wide culinary knowledge to your event or special occasion.





ARMANI  
RESTAURANTS

*Our Proposal*



# Our Proposal

## ARMANI RISTORANTE

The gourmet menu skilfully blends tradition and innovation; the Italian culinary philosophy is elevated through the use of typical ingredients and features of Italian cuisine.

FOR SPECIAL EVENTS, ARMANI RISTORANTE AND NOBU MILANO MENUS CAN BE COMBINED IN A UNIQUE PROPOSAL, TO SATISFY ALL TASTES AND CREATE ONE OF A KIND EXPERIENCE.



# Our Proposal

## NOBU MILANO

The menu offers a wide variety of cosmopolitan-inspired flavours. Together with Nobu's classic offerings, Nobu Milano exclusive creations are also featured: fusion dishes in which Mediterranean flavours blend with Japanese simplicity and technique.

FOR SPECIAL EVENTS, ARMANI RISTORANTE AND NOBU MILANO MENUS  
CAN BE COMBINED IN A UNIQUE PROPOSAL, TO SATISFY ALL TASTES  
AND CREATE ONE OF A KIND EXPERIENCE.



ARMANI  
RESTAURANTS

*Chef a Casa Tua*



# Chef a Casa Tua

The Armani culinary experience is not only meant for big events, but also reflects the desire of celebrating more intimate moments, in the warmth and comfort of your home or in a residential location of your choice. Our Chef will prepare your favourite dishes from the cuisine of Armani Ristorante and Nobu Milano for your family and guests, to create memorable celebrations.



# ARMANI RESTAURANTS

## *Our Features*



# The mise en place

Our attention to details is also reflected in the choice of the mise en place, which creates an elegant bond with our dishes and enhances their features.





# Safety

Respecting the most recently updated safety guidelines, Armani Restaurants provides a tailor-made service for you, meeting your needs while guaranteeing a dining experience in complete safety. A trained staff, attentive to details and respectful of all applicable regulations in terms of service, will be present at your event or at your home.



# Personalise your Event

ARMANI / FIORI

Intricately designed arrangements come stylishly encased in pure, linear vases and geometric shapes, crafted from precious materials that complement any décor.

Opt for a made to order arrangement to enhance your corporate event or to personalise an important gathering, such as a birthday or an anniversary, by making it even more special.



FOR ENQUIRIES

EMAIL [armani.fiori.milano@giorgioarmani.it](mailto:armani.fiori.milano@giorgioarmani.it)

T +39 02 623 126 40



# ARMANI RESTAURANTS

FOR ENQUIRIES

T 02 62312639

EMAIL [events.restaurants@giorgioarmani.it](mailto:events.restaurants@giorgioarmani.it)

ARMANI  
RESTAURANTS

*Il Servizio Catering*



# Il Servizio Catering

La cucina di Emporio Armani Ristorante e Nobu Milano, nella tua location.

Con il servizio Catering firmato Armani Restaurants, potremo studiare un menù con la cucina di Emporio Armani Ristorante e Nobu Milano per qualunque tipo di evento o occasione speciale: da una cena privata per pochi ospiti con il nostro servizio “Chef a Casa Tua”, ai festeggiamenti più esclusivi, da una pausa caffè ai grandi eventi aziendali.

# Il Servizio Catering

## LE OCCASIONI

### ➔ **EVENTI CORPORATE**

Da coffee break a eventi aziendali

### ➔ **CELEBRAZIONI PRIVATE, INCONTRI E PARTY**

A Casa Tua o nella location preferita

### ➔ **SHOWROOM, OPEN DAY E INCONTRI STAMPA**



# Il Servizio Catering

## DOVE

Residenze private

Palazzi storici

Location moderne o di design

Musei

Uffici aziendali

➔ DISPONIBILE SU MILANO E DINTORNI

# Il Servizio Catering

## CHEF *Antonio D'Angelo*

Campano di origine e lombardo di adozione, il giovane Chef Antonio D'Angelo ha condotto un percorso professionale eclettico che nel tempo ha ulteriormente migliorato la sua spiccata e vasta conoscenza del mondo della cucina e delle sue dinamiche.

Dal 1991 al 2003 ha collaborato come Chef de Partie in diversi hotel e ristoranti del nord Italia e come Sous Chef in due rinomati ristoranti del Bresciano tra cui lo stellato Leon D'oro. È nel 2005, dopo un anno come Sous Chef al Nobu di Milano, che D'Angelo viene scelto da Giorgio Armani per diventarne il Personal Chef riconfermandosi in questo ruolo per quasi un quinquennio.

Dal 2009 ad oggi vive la sua esperienza più gratificante alla guida della brigata del ristorante giapponese fusion di riferimento mondiale che porta il nome del suo creatore: Nobu. Anni di intenso lavoro e di innumerevoli soddisfazioni professionali sia dal punto di vista della crescita in ambito gastronomico che di successo commerciale.

Chef Antonio adesso guida anche la ristorazione Armani nel Mondo ed il servizio Catering Armani Restaurants: insieme al suo team, porterà la sua esperienza e la sua conoscenza culinaria ai vostri eventi ed occasioni speciali.



ARMANI  
RESTAURANTS

*La Nostra Proposta*



# La Nostra Proposta

## EMPORIO ARMANI RISTORANTE

La sua cucina si esprime in creazioni in cui primeggia un'identità italiana, che spazia da nord a sud, con un'attenzione particolare alla scelta delle materie prime e agli accostamenti equilibrati.

PER EVENTI SPECIALI, I MENÙ DI EMPORIO ARMANI RISTORANTE E NOBU MILANO POSSONO ESSERE COMBINATI FRA LORO IN UNA PROPOSTA ADATTA A SODDISFARE TUTTI I GUSTI, PER CREARE UN'ESPERIENZA UNICA NEL SUO GENERE.



# La Nostra Proposta

## NOBU MILANO

Il menù offre un'ampia varietà di sapori dall'ispirazione cosmopolita. Insieme alle offerte classiche di Nobu, le creazioni esclusive di Nobu Milano presentano anche piatti fusion in cui i sapori mediterranei si fondono con la semplicità e la tecnica giapponese.

PER EVENTI SPECIALI, I MENÙ DI EMPORIO ARMANI RISTORANTE E NOBU MILANO  
POSSONO ESSERE COMBINATI FRA LORO IN UNA PROPOSTA ADATTA A SODDISFARE  
TUTTI I GUSTI, PER CREARE UN'ESPERIENZA UNICA NEL SUO GENERE



ARMANI  
RESTAURANTS

*Chef a Casa Tua*



# Chef a Casa Tua

L'esperienza culinaria Armani non è solo pensata per grandi eventi, ma rispecchia anche il desiderio di celebrare momenti più intimi, nel calore e nel comfort della vostra casa oppure in una location residenziale diversa.

Il nostro Chef preparerà i vostri piatti preferiti dalla cucina di Emporio Armani Ristorante e Nobu Milano per la vostra famiglia ed i vostri ospiti, per creare celebrazioni indimenticabili.





ARMANI  
RESTAURANTS

*I Dettagli*

# La mise en place

La nostra attenzione ai dettagli si riflette anche nella scelta della mise en place, che crea un'elegante connessione con i nostri piatti e ne esalta le caratteristiche.



# Sicurezza

In rispetto delle recenti linee guida in tema di sicurezza, Armani Restaurants fornisce un servizio su misura, garantendo al contempo un'esperienza culinaria in completa sicurezza. Uno staff preparato, attento ai dettagli e rispettoso di tutte le normative vigenti in termini di servizio sarà presente al vostro evento o a casa vostra.



# Personalizza il tuo evento

ARMANI / FIORI

Composizioni ricercate e particolari racchiuse in eleganti vasi caratterizzati da linee pure e materiali preziosi.

Un design moderno che punta sull'essenzialità delle forme geometriche, perfetto per completare ogni ambiente.

Un allestimento fatto su misura per rendere più speciali le vostre cene, per rendere unici e indimenticabili le occasioni importanti, come compleanni e anniversari, o per dare uno speciale tocco di eleganza ad i vostri eventi aziendali.



PER INFORMAZIONI

EMAIL [armani.fiori.milano@giorgioarmani.it](mailto:armani.fiori.milano@giorgioarmani.it)

T +39 02 623 126 40



# ARMANI RESTAURANTS

**RICHIESTE E INFORMAZIONI**

T 02 62312639

EMAIL [events.restaurants@giorgioarmani.it](mailto:events.restaurants@giorgioarmani.it)