

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

DINNER MENU

HOURS OF OPERATION

5:30PM – 10:00PM

MONDAY – SATURDAY



[FACEBOOK.COM/ARMANIRISTORANTE](https://www.facebook.com/ARMANIRISTORANTE)

[@ARMANIRISTORANTENEWYORK](https://www.instagram.com/ARMANIRISTORANTENEWYORK)

[#ARMANIRISTORANTENEWYORK](https://www.instagram.com/ARMANIRISTORANTENEWYORK)

ANTIPASTO / APPETIZER

BURRATA

Pugliese con favette e piselli freschi, pane alla 'nduja ed erbe di stagione
*Apulian burrata with fresh fava beans and green peas,
'nduja bread and seasonal herbs*

32

CAPESANTE

In carpaccio con broccolo fermentato, mela verde, caviale e aspretto di sedano
*Scallops carpaccio with fermented broccoli stem, green apple,
russian caviar and celery vinegar*

37

ASTICE

Con morbido ed insalatina di asparagi, latte di mandorle e finocchietto selvatico
*Poached lobster with asparagus mousse and
salad, almond milk and wild fennel*

38

POLPO

Grigliato con ristretto tiepido di ceci, estratto di salvia e composta di peperone crusco
Wood grilled octopus with warm chickpeas, sage essence and peperone crusco sauce

36

CARPACCIO

Di Angus marinato ed affumicato, parmigiano 36 mesi e
piccole verdure all aceto di pomodoro
*Marinated, smoked Angus beef carpaccio, parmigiano 36 months,
vegetables, tomato vinegar dressing*

34

SPINACI NOVELLI

Con mele locali, Pecorino Gran Cru, pistacchi e aceto balsamico di Modena
*Spinach salad, organic local apple, aged goat cheese,
pistachios and balsamic vinegar of Modena*

26

CARCIOFO

Variazione di carciofo alla romana, pane aromatico,
crema di parmigiano, limone salato e tartufo nero
*Cooked, pickled and raw artichokes, aromatic bread,
parmigiano cream, salted lemon, summer truffle*

31

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

SPAGHETTI

Risottati con ricci di mare e calamaretti, bottarga, limone e salvia
With baby squid, sea urchin, bottarga, lemon zest and sage

33

MEZZELUNE

Ripiene di branzino, crudaiola di pomodoro,
bergamotto ed olive di Castelvetro
*Ravioli filled with branzino, fresh tomatoes sauce,
bergamot and Castelvetro olives*

32

TAGLIOLINI VERDI

Fatti in casa, terra e mare con scampetti e funghi di bosco
Homemade spinach tagliolini with langoustines and wild mushrooms

39

TORTELLINI

Di ricotta di pecora, crema di pisellini freschi, mentuccia e pecorino
Homemade tortellini with sheep ricotta, green peas puree, wild mint and pecorino

33

RISOTTO

Alle erbe fini con spugnole glassate e composta di limoni salati
With fresh herbs puree, glazed morel mushrooms and salted lemon jam
35

SPAGHETTONE

Pastificio Gentile, con pomodorini del vesuvio DOP e basilico
Pastificio Gentile spaghetti with vesuvian tomatoes DOP and basil
34

GARGANELLI

'Al ragu bianco di coniglio, olive taggiasche e germogli di rucola
*Handcrafted garganelli with rabbit ragout,
taggiasche olives and micro arugula*
35

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

DENTICE

In oliocottura, melanzane all'agro, crema al rosmarino e gel di pompelmo
*Oil poached red snapper, pickled eggplant,
rosemary cream and grapefruit gel*
45

IPPOGLOSSO

Cotto in padella, ragout di spugnole, pisellini freschi, limone e aria di aglio dolce
Pan seared halibut, braised morels, fresh green peas, lemon and sweet garlic foam
48

VITELLO

Filetto in padella con aromi, raviolo di guancia,
purea di sedano rapa e tartufo nero
*Pan seared veal tenderloin, cheeks raviolo,
celery root puree and black truffle sauce*
46

AGNELLO

Alla brace aromatica, fave fresche, carciofi,
mentuccia e crema di pecorino toscano
*Wood grilled Colorado lamb, fresh fava beans,
artichokes, wild mint and pecorino toscano sauce*
49

ANATRA

Petto marinato con barbabietole marinate, polvere di lamponi e cicoria rossa
*Marinated duck breast with pickled baby beets,
raspberries powder and red chicory*
46

MANZO

Black Angus 50 giorni alla brace di quercia,
funghi cardoncelli, pepe nero ed estratto di funghi
*Grilled dry aged 50 days black Angus beef, king oyster mushrooms,
black pepper and mushroom reduction*
52

LA NOSTRA ROTISSERIE / FROM OUR ROTISSERIE

BRANZINO SELVAGGIO

Intero allo spiedo con pesto di erbe e vegetali di stagione
*Whole wild seabass with foraged herbs pesto and seasonal vegetables
(135 for 2-3 people)*

COSTATA

Angus 50 giorni alla brace, con patate fondenti, funghi e cipollotti grigliati
*30oz grilled dry aged tomahawk with potatoes,
grilled mushrooms and spring onion*

GIORGIO ARMANI'S TASTING MENU

Please note Giorgio Armani tasting menu is for the entire table's participation.

TARTARE DI TONNO

Con olio d'oliva agli agrumi, lime e bottarga di muggine
Tuna tartare, citrus oil, finger lime, chives and air dried mullet roe

SPAGHETTONE

Pastificio Gentile, con pomodorini del vesuvio DOP e basilico
Pastificio Gentile spaghetti with vesuvian tomatoes DOP and basil

RISOTTO

"Armani Milano" Superfino Acquerello con zafferano e fonduta di parmigiano
"Armani Milano" Superfino Acquerello with saffron and parmigiano cheese fondue

SOGLIOLA

Alla mugnaia con carciofi, funghi di stagione e pure' di patate
Dover Sole "A' la meuniere" with artichokes, mushrooms and mashed potatoes

PROFITEROL

Al pistacchio, arancia candita, crema di latte e cioccolato
Pistachio cream profiteroles, candied orange, milk and dark chocolate

LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

Our homemade pastry

\$110 per person
\$90 with wine pairing

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness

Armani / Ristorante started a collaboration with local producer, most of the vegetables and greens
that we use are grown in certified organic farms in New York and Pennsylvania