

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

NEWYORKESE MENU



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

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

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

ANTIPASTI / 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

or

TARTARE DI TONNO

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

or

TORTELLINI

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

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

RISOTTO

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

or

BRANZINO

Con melanzane all'agro, crema al rosmarino e gel di pompelmo
Pan seared branzino fillet, pickled eggplant, rosemary cream and grapefruit gel

or

POLLO

Organico al forno con ragout di funghi misti e fondo di arrosto, pisellini e fave fresche
Oven roasted heritage chicken with wild mushrooms, meat jus, fresh peas and fava beans

I DOLCI / DESSERTS

MASCARPONE

Mousse di mascarpone, crumble cacao e caffè, gelato all'amaretto e spuma bianca al caffè
Mascarpone mousse, cacao coffee crumble, amaretto gelato and white coffee foam

LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

Our homemade mignardise

*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