

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

LUNCH MENU

HOURS OF OPERATION

11:45AM – 3:00PM

MONDAY – SATURDAY



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

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

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

ARMANI LUNCH

Appetizer with first course or second course (plus supp) \$57

Appetizer with first course and second course (plus supp) \$72

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

ANTIPASTI / APPETIZERS

INSALATA

La proposta del mercato

Our market proposal

BURRATA

Pugliese con favette e piselli freschi, pane alla 'nduja ed erbe di stagione

Apullian burrata with fresh fava beans and green peas, 'nduja bread and seasonal herbs

CARCIOFI

In insalata con indivia e scaglie di Parmigiano Reggiano

Artichokes and chicory leaves salad with Parmigiano Reggiano cheese

SPINACI NOVELLI

Con mele locali, pecorino gran cru, pistacchi e aceto balsamico di Modena

Spinach salad with organic apple, aged goat cheese,

pistachios and balsamic vinegar of Modena

POLPO

Grigliato con ristretto tiepido di ceci, estratto di salvia e composta di peperone crusco

Wood grilled octopus with warm chickpeas broth,

sage essence and peperone crusco sauce

SALMONE

Crudo in tartare all agretto di sedano con erba cipollina e caviale di salmone

Wild salmon crudo tartare with celery vinegar dressing, chives and salmon roe

MISTICANZA

Misticanza di piccole verdure di mercato, crema di radici di prezzemolo e piccole insalate

Our selection of vegetables from the green market,

parsnip puree and young leaves

TARTARE

Di manzo con grani di senape marinati, tartufo, capperi e sfoglia di uovo

Colorado "Black Angus" beef tartare with pickled mustard seeds,

truffle, capers and shaved egg

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

MINESTRA

Di verdure classica alla Milanese

Minestra alla Milanese, spring vegetables

GNOCCHI

Al pomodoro con basilico fresco e pecorino Sardo

Potato gnocchi with heirloom tomato, fresh basil and pecorino gran cru

TORTELLINI

Di ricotta di pecora, crema di pisellini freschi, mentuccia e pecorino

Homemade tortellini with sheep ricotta, green peas puree, wild mint and pecorino

FUSILLONE

Pastificio Gentile alla "puttanesca" con crudo di tonno e origano fresco

Fusilli pasta "puttanesca" style with fresh bigeye tuna and oregano

PASTA DEL GIORNO

Our pasta of the day

TAGLIATELLE

Alla Bolognese tradizionale

Housecrafted tagliatelle with traditional Bolognese sauce

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BRANZINO

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

TOMINO

Alla piastra con selezione di verdure grigliate aromatizzate all'aceto di pomodoro
Tomino cheese with grilled vegetables selection with tomato vinegar dressing

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

MANZO (SUP 10\$)

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

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO

Our meat suggestion of the day

LE NOSTRE FIRME / SIGNATURE DISHES

ANTIPASTI / APPETIZERS

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

VITELLO TONNATO

Al rosa con polvere di caffè, nocciole tostate e bottarga
Veal Tonnato with coffee, toasted hazelnut and bottarga

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

TAGLIOLINI VERDI (pf supp \$10)

Terra e mare con scampetti e funghi di bosco
Spinach tagliolini with langoustines and wild mushrooms

SPAGHETTI RISOTTATI

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

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

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

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

SOGLIOLA (pf supp \$17)

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

GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (pf supp \$22)

Alla Milanese con rucola e pomodori perini
Breaded veal chop Milanese with baby arugula and perini tomato salad

DOLCI / DESSERTS

AGRUMI

Consistenze di agrumi, croccante al pistacchio Siciliano e sorbetto al mandarino
Textures of citrus, sicilian pistachio crumbs and mandarin sorbet

18

BANANA

Mousse di cioccolato Dulcey, banana caramellizzata e gelato al caffè e lime
Dulcey chocolate mousse, caramelized banana and white coffee-lime gelato

18

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*

17

PERA E NOCCIOLA

Pralinato alla nocciola con pere confit, crema al bergamotto e sorbetto alla pera
Hazelnut praline mousse, pear confit, bergamot cream and pear sorbet

18

SELEZIONE

Gelato: daily selection of our homemade gelato

Sorbet: daily selection of our homemade sorbet

12

SELEZIONI DI FORMAGGI DELLO CHEF

4 formaggi scelti dal nostro chef con marmellate,
miele e pane di campagna tostato

*Chef's selection of 4 cheeses served with
homemade jam, honey and toasted rye bread*

17

*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