

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

SPINACI NOVELLI 

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

26

MELANZANE

Variazione di melanzane in differenti cotture,
croccante di parmigiano e crudaiola di pomodoro
*Eggplants in different preparations, crispy parmigiano reggiano
and tomato "crudaiola" sauce*

31

BURRATA

Pugliese con variazione di zucchine, menta e salsa di escabepe
Apulian burrata with variations of zucchini, mint and escabepe sauce

32

MELONE

Zuppa fredda di melone retato al profumo di lime con
crudo di ricciola e cetrioli marinati
*Chilled cantaloupe melon soup with lime,
yellowtail crudo and pickled cucumbers*

33

TARTARE DI TONNO 

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

28

MARE (pf supp 8)

Granchio blu croccante con cannolicchio gratinato e
crudo di scampi alla crema di finocchio
*Fried soft shell crab, razor clam "gratinato",
langoustine crudo with fennel pure*

38

POLPO

Alla brace aromatica con cuori di lattughino,
insalata di patate ed aria di levistico
*Wood grilled octopus with baby lettuce hearts,
potato salad and lovage foam*

35

VITELLO TONNATO 

Al rosa con caffè, nocciola tostata e bottarga
Veal tonnato with coffee, toasted hazelnuts and bottarga

28

CARPACCIO

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

32

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

MINESTRA

Di verdure classica alla Milanese
Minestra alla Milanese, summer vegetables and barley

26

SPAGHETTONE

Pastificio Gentile, con pomodorini del Vesuvio DOP e basilico
Pastificio Gentile spaghetti with Vesuvian tomatoes DOP and basil

31

TORTELLINI

Ripieni di crema di mais fresco con tartufo estivo e pecorino toscano
Fresh corn pudding tortelli with summer black truffles and pecorino toscano

32

RAVIOLO

Di burrata con carpaccio di astice e brodo tiepido di pomodorini gialli
Filled with burrata, lobster carpaccio and warm yellow tomato broth

36

TAGLIOLINI VERDI (pf supp 8)

Terra e mare con scampetti, funghi di bosco e tartufo di stagione
*Homemade spinach tagliolini with langoustines,
wild mushrooms and seasonal truffles*

39

SPAGHETTI

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

33

TAGLIATELLE

Alla Bolognese tradizionale
Housecrafted tagliatelle with Bolognese sauce

29

RISOTTO

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

35

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

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

33

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

DENTICE

In guazzetto di pomodorini ed olive taggiasche,
origano selvatico e raviolini di capperi
*Red snapper "Guazzetto" with cherry tomatoes,
taggiasche olives, wild oregano and capers ravioli*

46

MORONE

Con emulsione di tomatillo verdi, croccante di pinoli,
zucchine e pomodoro fritto
*Striped bass with green tomatillo emulsion, pine nuts crumble,
zucchini and fried tomatoes*

46

SOGLIOLA

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

49

ANATRA

Petto marinato con pesche e rabarbaro,
polvere di lamponi ed erbe di stagione
*Marinated duck breast with pickled stone fruit,
rhubarb, raspberry powder and seasonal herbs*

46

VITELLO

Filetto in padella, giardiniera di verdure, aria di piselli e tartufo estivo
Veal tenderloin, summer vegetable giardiniera, pea foam and black truffles

47

AGNELLO

Alla brace aromatica con romesco di peperoni arrostiti, pecorino e pistacchi
Wood grilled Colorado lamb with romesco of roasted pepper, pecorino and pistachio

49

MANZO (10 pp supp)

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

52

GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (12 pp supp)

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

55

BRANZINO SELVAGGIO (35 pp supp)

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

135

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 limes, chives and air dried mullet roe

TAGLIOLINI VERDI

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

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