

ARMANI / RISTORANTE
NEW YORK

Dinner Menu

HOURS OF OPERATION

5:30PM - 9:45PM

TUESDAY - SATURDAY



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

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

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

4 Courses: appetizer, choice of pasta to be shared, second course and dessert 125pp
Additional taste of pasta 15pp / Wine pairing available upon request for a supplement

Please note the Armani 5th Avenue menu is for the entire table's participation.

ANTIPASTI / APPETIZERS

VERDURE AUTUNNALI

Tuberi e radici di stagione brasate al miele di limone
e rosmarino serviti tiepidi con tartufo nero

*Tubers and roots braised with lemon honey,
rosemary and shaved black truffle*

31

STRACCIATELLA

Di bufala pugliese con polvere e crema di olive
Castelvetrano, cialda croccante ai semi di oliva

*Apulian buffalo Stracciatella with Castelvetrano olive cream,
olive powder and crispy olive seeds bread*

28

CRUDO

Di ricciola e tonno rosso con pompelmo rosa,
jalapeno e gelatina di melanzane arrostate

*Hamachi and tuna crudo served with pink grapefruit,
jalapeno and roasted eggplant gelee*

34

ASTICE

Grigliato ai mirtilli fermentati con insalatina di barbabietole
marinate all'aceto di uva fragola

*Grilled lobster with fermented blueberry glaze and
marinated beet salad with grape vinegar dressing*

37

POLPO

Grigliato con crema di fagioli cannellini e composta
di peperone crusco, bruschetta di lardo di polpo

*Grilled octopus served with cannellini bean cream,
peperone crusco chutney and octopus lardo bruschetta*

37

VITELLO TONNATO

Rosa con foglie di capperi di Pantelleria e
giardiniera di verdure fatta in casa

*Veal tonnato with Pantelleria caper leaves
and homemade vegetables giardiniera*

33

FAGIANO

Il petto tiepido con zucca in agrodolce, verza,
cipolline in agro e riduzione di melograno

*Warm pheasant salad with sweet and sour pumpkin,
savoy cabbage, cipollini and pomegranate reduction*

30

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

RAVIOLO

Di baccala mantecato con brodo di ceci tostati e caviale Osietra

*Homemade ravioli filled with baccala mantecato,
toasted chickpea broth and Osietra caviar*

38

SPAGHETTI

Risottati con ricci di mare e calamaretti,
bottarga, limone e salvia

*Risotto-style spaghetti with baby squid,
sea urchin, bottarga, lemon zest and sage*

36

AGNOLOTTI

Farciti di guancina di vitello brasata e spinaci con
riduzione di scampi e crudo di scampi

*Braised veal cheek and spinach agnolotti pasta
served with langoustine sauce and crudo*

36

TAGLIOLINI VERDI (8 PP SUPP)

Terra e mare con scampetti, funghi di bosco e tartufo di stagione

*Homemade spinach tagliolini with langoustines,
wild mushroom and seasonal truffle*

39

TAGLIATELLE

Fatte in casa con tradizionale salsa Bolognese

House-crafted tagliatelle pasta with traditional Bolognese sauce

29

PENNONE

Con crema di carciofi, animelle glassate alla cannella e tartufo nero

*Pennone Pastificio "Gentile" with artichoke cream,
cinnamon-glazed sweetbread and black truffle*

33

RISOTTO

Carnaroli Riserva "San Massimo" con

casseruola di finferli e salsa di prezzemolo

*Carnaroli Riserva "San Massimo" risotto served
with chanterelle casserole and parsley sauce*

38

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

DENTICE

In padella con porri e tartufo, spuma di patate e ragout di molluschi

*Red snapper served with baby leeks and truffle,
potato foam and shellfish ragout*

45

ROMBO

Filetto di rombo con estrazione di topinambur
e laticello e uova di trota affumicate

*Turbot filet served with sunchoke and
whey extraction and smoked trout roe*

45

PLUMA

Di maiale iberico con piccole verdure marinate,
foglie di capperi e broccolo fermentato

*Iberico pork pluma served with pickled vegetables,
caper leaves and fermented broccoli*

40

ANATRA

Il petto marinato ed arrostito con succo di
melograno e puntarelle glassate

*Marinated pan-roasted duck breast with
pomegranate sauce and glazed puntarelle*

43

AGNELLO

Del Colorado cotto con burro ed alghe,
crema di peperoni friggirelli e cipolline in agro

*Colorado lamb loin cooked with seaweed butter,
shishito pepper cream and pickled baby onion*

49

MANZO (10 PP SUPP)

Black angus frollato 50 giorni con
royale di funghi di stagione e fondo vegetale

*Fifty-day dry black Angus served with
seasonal mushroom royale and vegetable jus*

55

GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (19 PP SUPP)

Alla Milanese con insalatina di stagione e pomodori perini

*Breaded veal chop Milanese style
with seasonal greens and plum tomato salad*

62

DOLCI / DESSERTS

ZUCCA

Con cake alla castagna, marron glace',
salsa melograno e litchi e gelato alla zucca

*Chestnut cake with marron glace, lychee and pomegrante sauce
served with pumpkin gelato*

16

NOCCIOLA

Sfera di cioccolato e nocciola del Piemonte,
biscotto e gelato alla nocciola

Piedmont hazelnut and chocolate cake served with hazelnut gelato

16

UVA FRAGOLA

MOUSSE AL VINO SAUTERN CON SORBETTO
DI UVA FRAGOLA E CROCCANTE DI MANDORLA

*Sauterne wine mousse served with
concord grape sorbet and almond crumble*

16

TIRAMISU

Classico con biscotto al caffè e gelato al mascarpone

Traditional tiramisu served with mascarpone gelato

16

FICHI

Tarteletta flan alla vaniglia con fichi caramellati e sorbetto ai fichi

Vanilla flan tartelette with caramellized figs served with fig sorbet

16

GELATI & SORBETTI

Assortimenti di gelato fatto in casa e sorbetti

Assortment of daily homemade gelato and sorbets

16

FORMAGGI

Selezione di formaggi dello chef

Chef Cheese selection

22

GIORGIO ARMANI'S TASTING MENU

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

VITELLO TONNATO

Rosa con foglie di capperi di Pantelleria e giardiniera di verdure fatta in casa
*Veal tonnato served with Pantellerian caper leaves
and homemade vegetable giardiniera*

CASONCELLI

Alle due ricotte di pecora e bufala con spinaci saltati, burro e polvere di salvia
*Homemade buffalo and sheep ricotta ravioli
with fresh spinach, butter and sage powder*

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

"Armani Milano" Riserva San Massimo
con zafferano e fonduta di parmigiano
*"Armani Milano" Riserva San Massimo
with saffron and parmigiano cheese fondue*

MANZO

Black angus frollato 50 giorni con royale
di funghi di stagione e fondo vegetale
*50-day dry-aged black Angus served with
seasonal mushroom royale and vegetable jus*

TIRAMISU

Classico con biscotto al caffè e gelato al mascarpone
Traditional tiramisu served with mascarpone gelato

MIGNARDISES

\$125 per person
\$105 wine pairing pp

*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 CRUDO

AUTUNNALE TASTING MENU

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

CRUDO

Di ricciola e tonno rosso con pompelmo rosa,
jalapeno e gelatina di melanzane arrostate
*Hamachi and tuna crudo served with pink grapefruit,
jalapeno and roasted eggplant gelee*

FAGIANO

Il petto tiepido con zucca in agrodolce, verza,
cipolline in agro e riduzione di melograno
*Warm pheasant salad with sweet and sour pumpkin,
savoy cabbage, pickled cipollini and pomegranate reduction*

RISOTTO

Carnaroli Riserva "San Massimo" con
casseruola di finferli e salsa di prezzemolo
*Carnaroli Riserva "San Massimo" Risotto served
with chanterelle casserole and parsley sauce*

AGNOLOTTI

Farciti di guancina di vitello brasata e spinaci
con riduzione di scampi e crudo di scampi
*Braised veal cheek and spinach agnolotti pasta
served with langoustine sauce and crudo*

ROMBO

Filetto di rombo con estrazione di topinambur
e latticello e uova di trota affumicate
*Turbot filet served with sunchoke and
whey extraction and smoked trout roe*

ANATRA

Il petto marinato ed arrostito con
succo di melograno e puntarelle glassate
*Marinated, pan-roasted duck breast
with pomegranate sauce and glazed puntarelle*

UVA FRAGOLA

Mousse al vino sautern con sorbetto di
uva fragola e croccante di mandorla
*Sautern wine mousse served with
concord grape sorbet and almond crumble*

\$160 per person
\$155 wine pairing pp