

ARMANI / RISTORANTE
NEW YORK

Lunch Menu

HOURS OF OPERATION

12PM - 2:45PM

TUESDAY - FRIDAY



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

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

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

ARMANI LUNCH

2 Course menu \$59 pp

Choice of 1 appetizer per person followed by a first course pasta or a main course

3 Course menu \$75 pp

Choice of 1 appetizer per person followed by a first course pasta or a main course

*Some items are subject to supplementary charges.
Please note Armani lunch menu is for the entire table's participation.*

ANTIPASTI / APPETIZERS

MISTICANZA

Misticanza di piccole verdure di mercato,
cotte e crude e marinate con insalatine

*Our selection of vegetables from the green market
cooked, raw and pickled, with salad leaves*

SPINACI NOVELLI

Con mele bio locali, Pecorino Gran Cru,
caprino, pistacchi e aceto balsamico di Modena

*Spinach salad with local organic apple, Pecorino Gran Cru,
pistachios and balsamic vinegar of Modena*

BURRATA

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

*Apulian burrata served with Castelvetro olive cream,
olive powder and crispy bread made of olive seeds*

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*

TARTARE DI TONNO

Con olio extra vergine d'oliva agli agrumi,
finger lime e bottarga di muggine

*Tuna tartare with citrus extra virgin olive oil,
finger lime and air-dried mullet roe*

POLPO

Grigliato con crema di fagioli cannellini
e composta di peperone crusco

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

VITELLO TONNATO

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

*Veal tonnato with Pantellerian caper leaf
and homemade vegetable giardiniera*

PROSCIUTTO

Toscano 24 mesi di affinatura con insalata di fichi freschi

24 month Tuscan prosciutto served with fresh fig salad

MINESTRA

Etrusca di grani, legumi e cereali con
crema di zucca e olio al rosmarino

*Etruscan soup of mixed grains and cereals
with pumpkin and rosemary oil*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

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*

GNOCCHI

Al pomodoro con basilico e pecorino Sardo
*Potato gnocchi served with heirloom tomato,
nano basil and pecorino gran cru*

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*

TAGLIOLINI VERDI (8 PP SUPP)

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

TAGLIATELLE

Fatte in casa con tradizionale salsa Bolognese
House-crafted tagliatelle pasta with traditional Bolognese sauce

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

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BRANZINO

Filetto in padella con broccoli saltati,
crema di fave secche e briciole di pane
*Pan-seared fillet with broccoli rabe,
dried fava bean cream and bread crumbs*

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*

SOGLIOLA (17 pp supp)

Alla Mugnaia con carciofi, funghi di stagione e pure' di patate
*Dover Sole “A’ la Meuniere” served with artichokes,
mushrooms and mashed potatoes*

POLLO

Cotto con burro ed alghe, crema di peperoni friggirelli e cipolline in agro
Cooked with seaweed butter, shishito pepper cream and pickled baby onion

GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (19 PP SUPP)

Alla Milanese con insalatina di stagione e pomodori perini
Breaded veal chop Milanese style with seasonal salad and plum tomato

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*

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

GELATI & SORBETTI

Assortimenti di gelato e sorbetti
Assortment of daily homemade gelato and sorbets

16

FORMAGGI

Selezione di formaggi dello chef
Chef Cheese selection

22

*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