

# ARMANI / RISTORANTE

---

## *Armani 5th Avenue Menu*

### PREFIX

#### 2 COURSES

70

Choice of 1 appetizer, followed by a first course pasta or a main course.  
*Scelta di un antipasto, seguito da un primo piatto o un secondo*

#### 3 COURSES

90

Choice of 1 appetizer, followed by a first course pasta and a main course.  
*Scelta di un antipasto, seguito da un primo piatto e un secondo*

# ARMANI / RISTORANTE

---

## *Antipasti* STARTERS

### SPINACI NOVELLI

Spinach salad with apple, Pecorino Gran Cru, goat cheese, pistachios and balsamic vinegar

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

### BURRATA

Apulian buffalo burrata, served with green olives and seasonal chicory leaves

*Di bufala pugliese con olve verdi e radicchi di stagione*

### TARTARE DI TONNO

Served with finger lime citrus, chives, mullet roe bottarga and lemon dressing

*Con finger lime, erba cipollina, bottarga di muggine e dressing al limone*

### VITELLO TONNATO

Veal tonnato with Pantellerian caper leaf and homemade vegetable giardiniera

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

### PROSCIUTTO

24-month Tuscan prosciutto served with multigrain bread and figs marmalade

*Toscana 24 mesi con pane in cassetta multicereali, marmellata di fichi fatta in casa*

### INSALATA DI CARCIOFI

Artichoke salad with pink pepper and salted lemon dressing, pecorino cheese

*Con condimento al pepe rosa e limoni salati, scaglie di pecorino*

# ARMANI / RISTORANTE

---

## *Primi Piatti*

### FIRST COURSES

#### **RIBOLLITA**

Tuscan soup with cannellini beans, lacinato kale and tomato

*Minestra toscana con fagioli cannellini, cavolo nero e pomodori*

#### **TAGLIATELLE**

Housecrafted tagliatelle with beef Bolognese

*Fatte in casa con ragu di manzo alla Bolognese*

#### **SPAGHETTI RISOTTATI**

Cooked like a risotto with baby squid, sea urchin, bottarga, lemon zest and sage

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

#### **TAGLIOLINI VERDI (10 pp supp)**

Homemade spinach tagliolini with langoustines, wild mushrooms and seasonal truffle

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

#### **RAVIOLI**

Pan seared, filled with italian sausage and broccoli rabe, smoked scamorza cheese fondue

*Scottati, ripieni di salsiccia e friarielli, con fonduta di scamorza affumicata*

#### **RISOTTO SELEZIONE ARMANI**

"Armani Milano" Riserva San Massimo with saffron and Parmigiano cheese fondue

*"Armani Milano" Riserva San Massimo con zafferano e fonduta di Parmigiano*

## *Secondi Piatti*

### MAIN COURSES

#### VEGETARIAN STEAK

Made of eggplants, mushrooms, chickpeas with parsnip purée and pickled carrot

*Di melanzane, funghi e ceci con purea di pastinaca e pickle di carote*

#### BRANZINO

Pan seared seabass filet with broccoli and colatura di alici sauce, dried tomato

*Filetto scottato, crema di broccoli e colatura di alici, pomodori secchi*

#### IPPOGLOSSO

Wild Halibut breaded with black focaccia, almond and celeriac salad

*Selvaggio, con crumble di focaccia nera, insalatina di sedano rapa e mandorle*

#### GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (30 pp supp)

Breaded veal chop Milanese style with seasonal salad and plum tomato

*Alla Milanese con insalatina di stagione e pomodori perini*

#### MANZO (10 pp supp)

50-day dry-aged black Angus with potato gratin, black truffle and white onion cream

*Black angus frollato 50 giorni con patate al gratin, tartufo nero e crema di cipolla*

#### FARAONA

Guinea Hen cacciatora style with mushrooms and taggiasca olives

*Alla cacciatora con funghi e olive taggiasche*

# ARMANI / RISTORANTE

---

## *Dolci* DESSERTS

<b>MILLEFOGLIE NAPOLETANA</b>	20
Sfogliatella dough, lemon curd, ricotta cream and candied orange gelato <i>Sfogliatella con crema al limone, ricotta morbida e gelato alle arance candite</i>	
<b>ZUPPA INGLESE</b>	20
White and dark chocolate cream, sponge cake, merengue and concord grape sorbet <i>White and dark chocolate cream, sponge cake, merengue and concord grape sorbet</i>	
<b>CIOCCOLATO</b>	20
Chocolate, eggplant, buckwheat biscuit and rum raisin gelato <i>Bisquit al grano saraceno, melanzane e gelato al Malaga</i>	
<b>FICHI E NOCCIOLE</b>	20
Fig Cream, hazelnut biscuit, blackberry gel and goat milk gelato <i>Crema ai fichi, bisquit alle nocciole, gel alle more e gelato al latte di capra</i>	
<b>TARTELLETTA MELE E ZUCCA</b>	20
Apple tart, Dulcey chocolate cream and kabocha sorbet <i>Con crema al cioccolato Dulcey e sorbetto di zucca</i>	