

ARMANI / RISTORANTE

San Valentino Menu

February 14th / \$215 per person

AMOUSE BOUCHE

Raw oyster with nduja and lemon foam / Rice paper tartelette with sour cream, smoked trout roe, chives

Ostrica cruda con aria di nduja e limone / Tartelletta di riso con sour cream, uova di trota affumicata, erba cipollina

CRUDO

Hamachi crudo, blood orange, pickled jalapeño, and roots carpaccio

Di ricciola con arance rosse, jalapeño e carpaccio di radici

STRACCIATELLA

Apulian cheese, chicory leaves and Piedmont hazelnut

Di burrata pugliese, cicoria e nocciole del Piemonte

RAVIOLI

Filled with braised radicchio and buffalo ricotta, sweetbread casserole and black truffle

Ripieni di radicchio brasato e ricotta di bufala, casseruola di animelle e tartufo nero

ROMBO

Pan-fried turbot glazed with potato and caviar cream, sauteed bok choy

Filetto in padella, glassato alla crema di patate e caviale, bok choy saltato

Or

MANZO

50 days dry aged beef striploin with chestnut cream and crunchy Maitake mushroom

Sottofiletto dry aged 50 giorni con crema di castagne e Maitake croccanti

PISTACCHIO & IBISCO

Pistachio cake with cheesecake mousse, hibiscus, and pomegranate

Biscotto morbido al pistacchio con mousse di cheesecake, cuore di hibiscus e melograno

Wine pairing available for a supplement of \$160 per person