

ARMANI / RISTORANTE

Antipasti

STARTERS

STRACCIATELLA 35

Stracciatella Cheese · Chicory · Sea Urchin · Tomato Breadcrumbs
Stracciatella · Puntarelle · Ricci di Mare · Pane Al Pomodoro

TOMINO 35

Breaded Tomino Cheese · Tropea Red Onion · Miso · Watercress
Impanato · Cipolle Rosse · Miso · Crescione D'Acqua

RICCIOLA 37

Hamachi Crudo · Pork 'Nduja · Bok Choy
Ricciola · 'Nduja · Pak Choi

ASTICE 43

Butter-Poached Maine Lobster · Sunchoke · Italian Caviar
Al Burro · Topinambur · Caviale Italiano

CAPELANTE 39

Scallops · Squash · Wood Ear Mushrooms
Scottate · Zucca · Funghi

ARMANI / RISTORANTE

Primi Piatti

FIRST COURSES

RAVIOLO 35

Black Pepper · Pecorino Cheese · Fava Bean · Black Truffle
Cacio e Pepe · Fave · Tartufo Nero

SPAGHETTO 39

Artichokes · Raw Scampi · Mint · Pepper · Lemon
Carciofi · Crudo di Scampi · Menta · Aleppo · Limone

FUSILLONE 39

Red Snapper · Caciucco Sauce · Wild Fennel
Salsa al Caciucco · Dentice · Finocchietto Selvatico

TORTELLO 41

Beef Short Ribs · Robiola · Chanterelle Mushrooms
Ripieno di Manzo · Robiola · Finferli

RISOTTO 40

Riserva San Massimo Carnaroli Rice · Yellow Pepper · Stracciatella Cheese ·
Salmon Roe
*Carnaroli Riserva San Massimo · Peperone Giallo · Stracciatella · Caviale Di
Salmone*

ARMANI / RISTORANTE

Secondi Piatti

MAIN COURSES

BRANZINO 48

Pan-Seared Sea Bass Fillet · Broccoli · Anchovies · Dried Tomatoes
Trancio Scottato · Broccoli · Colatura Di Alici · Pomodori Secchi

BACCALÀ 50

Olive Oil-Poached Cod · Cannellini Beans · Swiss Chard · Crusco Pepper
In Oliocottura · Cannellini · Bietola · Peperone Crusco

SOGLIOLA 52

Dover Sole Fillet · Lemon · Royal Trumpet Mushroom · Kale · Caper
Breadcrumbs
Al Limone · Cardoncelli · Cavolo Nero · Pane Ai Capperi

GUANCINA 50

Braised Veal Cheeks · White Polenta · Italian Salsa Verde
Di Vitello Brasata · Polenta Bianca · Salsa Verde

MANZO 57

50-Day Dry-Aged Black Angus · Salsify · Radicchio · Raisin Agrodolce
Black Angus Frollato 50 Giorni · Scorzonera · Radicchio · Agrodolce Di Uvette

ARMANI / RISTORANTE

Dolci DESSERTS

MILLEFOGLIE NAPOLETANA Sfogliatella · Lemon · Ricotta · Candied Orange <i>Limone · Ricotta · Arance Candite</i>	21
TARTE TATIN Apple · Caramel · Lemon <i>Mele · Caramello · Limone</i>	21
BABÀ Rum · Mango · Passionfruit <i>Rum · Mango · Frutto Della Passione</i>	22
TIRAMISÙ Mascarpone · Coffee · Cocoa <i>Mascarpone · Caffè · Cacao</i>	23
CIOCCOLATO Chocolate · Yuzu · Rum-Raisin <i>Ciocolato · Yuzu · Malaga</i>	22

ARMANI / RISTORANTE

Armani Experience

\$135 per person

TOMINO

Breaded Tomino Cheese · Tropea Red Onion · Miso · Watercress
Impanato · Cipolle Rosse · Miso · Crescione D'Acqua

TORTELLO PIACENTINO

Piacenza-Style · Buffalo Ricotta · Spinach
Ricotta di Bufala · Spinaci

SOGLIOLA

Dover Sole Fillet · Lemon · Royal Trumpet Mushroom · Kale · Caper
Breadcrumbs
Al limone · Cardoncelli · Cavolo Nero · Pane Ai Capperi

TIRAMISÙ

Mascarpone · Coffee · Cocoa
Mascarpone · Caffè · Cacao

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Invernale Tasting Menu

\$160 per person

RICCIOLA

Hamachi Crudo · Pork 'Nduja · Bok Choy

Ricciola · 'Nduja · Pak Choi

CAPESANTE

Scallops · Squash · Wood Ear Mushrooms

Scottate · Zucca · Funghi

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

Riserva San Massimo Carnaroli Rice · Saffron · 24-Month Aged Parmesan

Carnaroli Riserva San Massimo · Zafferano · Parmigiano 24 Mesi

MANZO

50-Day Dry-Aged Black Angus · Salsify · Radicchio · Raisin Agrodolce

Black Angus Frollato 50 Giorni · Scorzonera · Radicchio · Agrodolce Di Uvette

TARTE TATIN

Apple · Caramel · Lemon

Mele · Caramello · Limone

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Collezioni Tasting Menu

\$200 per person

STRACCIATELLA

Stracciatella Cheese · Chicory · Sea Urchin · Tomato Breadcrumbs
Stracciatella · Puntarelle · Ricci di Mare · Pane Al Pomodoro

ASTICE

Butter-Poached Maine Lobster · Sunchoke · Italian Caviar
Al Burro · Topinambur · Caviale Italiano

TORTELLO

Beef Short Ribs · Robiola · Chanterelle Mushrooms
Ripieno di Manzo · Robiola · Finferli

BRANZINO

Pan-Seared Sea Bass Fillet · Broccoli · Anchovies · Dried Tomatoes
Trancio Scottato · Broccoli · Colatura Di Alici · Pomodori Secchi

GUANCINA

Braised Veal Cheeks · White Polenta · Italian Salsa Verde
Di Vitello Brasata · Polenta Bianca · Salsa Verde

BABÀ

Rum · Mango · Passionfruit
Rum · Mango · Frutto della Passione

MIGNARDISES