

ARMANI / RISTORANTE

Armani 5th Avenue Menu

PRIX FIXE

TWO COURSES

70

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

THREE COURSES

90

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

ARMANI / RISTORANTE

Antipasti STARTERS

SPINACI NOVELLI

Spinach · Apple · Cheese · Pistachio
Mele · Pecorino Fiore Sardo · Caprino · Pistacchio

INSALATA DI CARCIOFI

Artichoke · Seasonal Salad · Jicama · Pecorino
Carciofi · Insalata Di Stagione · Jicama · Pecorino

BURRATA

Pugliese · Romesco Sauce · Purslane
Pugliese · Romesco · Portulaca

TARTARA DI TONNO

Tuna Tartare · Finger Limes · Chives · Bottarga
Finger Lime · Erba Cipollina · Bottarga

PROSCIUTTO

Prosciutto Toscano DOP · Buffalo Mozzarella
Prosciutto Toscano DOP · Mozzarella di Bufala

VITELLO TONNATO

Veal · Tuna · Pantelleria Capers · Pickles
Capperi di Pantelleria · Verdure

ARMANI / RISTORANTE

Primi Piatti

FIRST COURSES

MINESTRA

Soup · Barley · Lentils · Vegetables

Orzo · Lenticchie · Verdure

TAGLIOLINI VERDI (\$10 pp supp)

Spinach Tagliolini · Langoustine · Mushrooms · Black Truffle

Scampetti · Funghi · Tartufo

SPAGHETTI RISOTTATI (\$8 pp supp)

Baby Squid · Sea Urchin · Bottarga · Lemon · Sage

Calamaretti · Ricci di Mare · Bottarga · Limone · Salvia

RAVIOLO

Braised Lamb Filling · Potatoes · Fava Beans

Ripieno di Agnello Brasato · Patate · Fave

TAGLIATELLE

Beef Bolognese

Manzo alla Bolognese

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

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

Carnaroli Riserva San Massimo · Zafferano · Parmigiano 24 Mesi

ARMANI / RISTORANTE

Secondi Piatti

MAIN COURSES

BRANZINO

Pan-Seared Sea Bass Fillet · Clams · Romanesco · Green Beans
Trancio Scottato · Vongole · Romanesco · Fagiolini

SOGLIOLA

Dover Sole · Lion's Mane Mushrooms · Spinach · Lemon
Sogliola · Funghi Cresta di Leone · Spinaci · Limone

POLLO

Chicken Breast · Celery Root · Morrel Mushrooms
Scottato · Sedano Rapa · Funghi

MANZO (\$10 pp supp)

50-Day Dry-Aged Black Angus Striploin · Truffle Miso · Tarallo · Lettuce
*Black Angus Frollato 50 Giorni · Tartufo Miso · Tarallo Napoletano ·
Lattuga*

GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (\$30 pp supp)

Veal Milanese · Arugula · Tomato · Lemon
Alla Milanese · Insalatina · Pomodori · Limone

ARMANI / RISTORANTE

Dolci DESSERTS

TART Strawberry · Rhubarb · Black Sesame Gelato <i>Fragola · Rabarbaro · Gelato al Sesamo Nero</i>	21
MERINGATA Raspberry Mousse · White Chocolate · Hibiscus <i>Lampone · Cioccolato Bianco · Ibisco</i>	21
SAVOIARDO Ladyfinger · Caramelized White Chocolate · Mascarpone · Coffee <i>Savoiardo · Cioccolato Bianco Caramellato · Mascarpone · Caffè</i>	22
MIMOSA Semifreddo · Pineapple · Pistachio · Sablé <i>Semifreddo · Ananas · Pistacchio · Sablé</i>	23
PASTIERA Neapolitan Cake · Grano Cotto · Orange <i>Torta Napoletana · Gran Cotto · Arancia</i>	22