

ARMANI / RISTORANTE

Antipasti

STARTERS

CARCIOFO ALLA GIUDIA 28

Artichoke · Parmigiano Fondue · Dandelion · Salted Lemon
Fonduta di Parmigiano · Tarassaco · Limone Salato

CRUDO DI HAMACHI 34

Hamachi · Red Orange · Marinated Red Cabbage · Yuzu Vinegar
Ricciola · Arancia Rossa · Cavolo Rosso Marinato · Aceto di Yuzu

CARPACCIO DI GAMBERI 39

Red Prawns · Ginger · Lemon · Jalapeño
Gamberi Rossi · Zenzero · Limone · Jalapeño

ASTICE ALLA CATALANA 36

Maine Lobster · Tomatoes · Sweet and Sour Onion · Celery
Astice Del Maine · Pomodorini · Cipollina in Agrodolce · Sedano

CARPACCIO DI MANZO 29

Tenderloin Beef Carpaccio · Crusco Pepper · Wakame Zeppola
Di Manzo · Peperone Crusco · Zeppole di Wakame

ARMANI / RISTORANTE

Primi Piatti

FIRST COURSES

RAVIOLI FRIARIELLI E RICOTTA 37

Broccoli Rabe · Ricotta · Pecorino · Parmigiano · Crusco Pepper
Friarielli · Ricotta · Pecorino · Parmigiano · Peperone Crusco

LINGUINE 40

Risottate · Fish and Lime Sauce · Sea Urchin · Bottarga
Risottate · Brodetto di Pesce e Lime · Ricci di Mare · Bottarga

RAVIOLI DI CODA ALLA VACCINARA 38

Wagyu Oxtail Vaccinara · Cocoa Nibs · Celery
Coda alla Vaccinara · Gruè di Cacao · Sedano

CANDELE SPEZZATE 39

Candele Pasta · Veal Genovese · Black Truffle · 24 Month-Aged Parmigiano
Trafilate al Bronzo · Genovese di Vitello · Tartufo Nero · Parmigiano

RISOTTO ALLA ZUCCA 38

Riserva Carnaroli Rice · Black Garlic · Honeynut Squash
Carnaroli Riserva · Aglio Nero · Zucca

ARMANI / RISTORANTE

Secondi Piatti

MAIN COURSES

BRANZINO CILENO	56
Pan-Seared Chilean Sea Bass · Miso & Champagne · Baby Lettuce <i>Trancio Scottato · Miso e Champagne · Lattughino</i>	
DENTICE	54
Red Snapper · Seaweed Butter · Potato · Mushrooms · Trout Roe <i>Burro alle Alghe · Crema di Patate · Funghi · Uova di Trota Affumicata</i>	
BACCALÀ	53
Salted Cod · Escarole · Pine Nuts · Raisins · Baccalà Mantecato Croquette <i>Baccalà · Scarola · Pinoli · Uvetta · Crocchetta di Mantecato</i>	
AGNELLO	54
Colorado Lamb · Cabbage · Potatoes · Comté Cheese <i>Agnello del Colorado · Verza · Patate · Comté</i>	
MANZO	56
28-Day Dry-Aged Black Angus Striploin · Bok Choy · Salsify <i>Black Angus Frollato 28 Giorni · Pak Choi · Scorzonera</i>	

ARMANI / RISTORANTE

Dolci DESSERTS

AGRUMI 21

Vanilla Mousse · Orange · Cardamom Gelato
Mousse alla Vaniglia · Arancia · Gelato al Cardamomo

CARAMEL TATIN 21

Apple · Lemon · Raspberry
Mela · Limone · Lampone

CIOCCOLATO 21

Dark Chocolate · Hazelnut · Whiskey Cream Gelato
Cioccolato Fondente · Nocciola · Gelato alla Crema al Whiskey

PROFITEROLES 21

Cream Puff · Chocolate · Cream
Bignè · Cioccolato · Panna

SAVOIARDO 22

Ladyfinger · Caramelized White Chocolate · Mascarpone · Coffee
Cioccolato Bianco Caramellato · Mascarpone · Caffè

ARMANI / RISTORANTE

Armani Experience Menu

\$135 per person

CARPACCIO DI MANZO

Tenderloin Beef Carpaccio · Crusco Pepper · Wakame Zeppola
Di Filetto di Manzo · Peperone Crusco · Zeppola di Wakame

SPAGHETTI

Piennolo Tomatoes · Basil · Mozzarella Powder
Pomodori del Piennolo · Basilico · Polvere di Mozzarella

SOGLIOLA

Dover Sole · King Trumpet Mushrooms · Kale · Lemon
Sogliola · Funghi Cardoncelli · Cavolo Riccio · Limone

PROFITEROLES

Cream Puff · Chocolate · Cream
Bignè · Cioccolato · Panna

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Invernale Tasting Menu

\$160 per person

CARCIOFO ALLA GIUDIA

Artichoke · Parmigiano Fondue · Dandelion · Salted Lemon
Fonduta di Parmigiano · Tarassaco · Limone Salato

RAVIOLI FRIARIELLI E RICOTTA

Broccoli Rabe · Ricotta · Pecorino · Parmigiano · Crusco Pepper
Friarielli · Ricotta · Pecorino · Parmigiano · Peperone Crusco

RISOTTO ALLA ZUCCA

Riserva Carnaroli Rice · Black Garlic · Honeynut Squash
Carnaroli Riserva · Aglio Nero · Zucca

AGNELLO

Colorado Lamb · Cabbage · Potatoes · Comté Cheese
Agnello del Colorado · Verza · Patate · Comté

CARAMEL TATIN

Apple · Lemon · Raspberry
Mela · Limone · Lamponi

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Collezioni Tasting Menu

\$200 per person

CRUDO DI HAMACHI

Hamachi · Red Orange · Marinated Red Cabbage · Yuzu Vinegar
Ricciola · Arancia Rossa · Cavolo Rosso Marinato · Aceto di Yuzu

ASTICE ALLA CATALANA

Maine Lobster · Tomatoes · Sweet and Sour Onion · Celery
Astice Del Maine · Pomodorini · Cipolla in Agrodolce · Sedano

LINGUINE

Risottate · Fish and Lime Sauce · Sea Urchin · Bottarga
Risottate · Brodetto di Pesce e Lime · Ricci di Mare · Bottarga

BRANZINO CILENO

Pan-Seared Chilean Sea Bass · Miso & Champagne · Baby Lettuce
Trancio Scottato · Miso e Champagne · Lattughino

MANZO

28-Day Dry-Aged Black Angus Striploin · Bok Choy · Salsify
Black Angus Frollato 28 Giorni · Pak Choi · Scorzonera

CIOCCOLATO

Dark Chocolate · Hazelnut · Whiskey Cream Gelato
Cioccolato Fondente · Nocciola · Gelato alla Crema al Whiskey

MIGNARDISES