

ARMANI / RISTORANTE

Armani 5th Avenue Menu

PRIX FIXE

TWO COURSES

70

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

ARMANI / RISTORANTE

Antipasti STARTERS

PAPPA AL POMODORO

Sourdough Bread · Tomato · Buffalo Mozzarella
Pane Casereccio · Pomodoro · Mozzarella di Bufala

INSALATA DI CARCIOFI

Artichokes · Seasonal Salad · Avocado
Carciofi · Insalata Di Stagione · Avocado

SPINACI NOVELLI

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

TARTARE DI TONNO

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

VITELLO TONNATO

Veal · Tuna Sauce · Pantelleria Capers · Pickles
Capperi di Pantelleria · Giardiniera

CARPACCIO DI MANZO

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

ARMANI / RISTORANTE

Primi Piatti

FIRST COURSES

MINESTRA

Soup · Barley · Seasonable Vegetables

Orzo · Verdure di Stagione

TAGLIOLINI VERDI (\$10 pp supp)

Spinach Tagliolini · Langoustine · Mushrooms · Black Truffle

Scampetti · Funghi Cardoncelli · Tartufo Nero

SPAGHETTI RISOTTATI (\$8 pp supp)

Baby Squid · Sea Urchin · Bottarga · Lemon · Sage

Calamaretti · Ricci di Mare · Bottarga · Limone · Salvia

TORTELLI

Robiola Two Milk · Fresh Peas · Morel Mushrooms · Summer Black Truffle

Robiola Due Latti · Pisellini Freschi · Spugnole · Tartufo Nero Estivo

TAGLIATELLE

Traditional Beef Bolognese

Ragù Manzo alla Bolognese

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

Riserva Carnaroli Rice · Saffron · 24-Month Aged Parmigiano

Carnaroli Riserva · Zafferano · Parmigiano 24 Mesi

ARMANI / RISTORANTE

Secondi Piatti

MAIN COURSES

BRANZINO

Pan-Seared Sea Bass · Controne Beans · Swiss Chard
Trancio Scottato · Fagioli di Controne · Bietola

SOGLIOLA

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

IPPOGLOSSO

Halibut · Peas · Oyster Mushrooms · Onions Compote
Pisellini · Funghi Orecchie di Elefante · Composta di Cipolle

POLPETTE

Beef and Veal Meatballs · Tomato · 24 Month-Aged Parmigiano
Di Manzo e Vitello · Pomodoro · Parmigiano Reggiano 24 Mesi

MANZO (\$10 pp supp)

28-Day Dry-Aged Black Angus Striploin · Asparagus · Miso
Black Angus Frollato 28 Giorni · Asparagi · Miso

GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (\$30 pp supp)

Veal Milanese · Arugula · Tomatoes · 24 Month-Aged Parmigiano
Alla Milanese · Rucola · Pomodorini · Parmigiano Reggiano 24 Mesi

ARMANI / RISTORANTE

Dolci DESSERTS

AGRUMI	21
Vanilla Mousse · Orange · Cardamom Gelato <i>Mousse alla Vaniglia · Arancia · Gelato al Cardamomo</i>	
AMARENA	21
Chocolate Mousse · Brownies · Sour Cherry Variegato Gelato <i>Mousse al Cioccolato · Brownies · Gelato Variegato all'Amarena</i>	
COCCO	21
Coconut Parfait · Rhubarb · Raspberry Sorbet <i>Semifreddo al Cocco · Rabarbaro · Sorbetto al Lampone</i>	
PROFITEROLES	21
Cream Puff · Chocolate · Whipped Cream <i>Bignè · Cioccolato · Panna Montata</i>	
SAVOIARDO	22
Ladyfinger · Caramelized White Chocolate · Mascarpone · Coffee <i>Crema di Cioccolato Bianco Caramellato · Mascarpone · Caffè</i>	
PANNA E FRAGOLE	21
Strawberry Cream · Vanilla Pannacotta · Strawberry Gel <i>Crema di Fragole · Pannacotta · Gel di Fragole</i>	