

ARMANI / RISTORANTE

Antipasti

STARTERS

INSALATA DI CARCIOFI 27

Artichokes · Parmigiano Fondue · Wild Arugula · Seasonal Leaves
Carciofi · Fonduta di Parmigiano · Rucola Selvatica · Erbe di Stagione

CRUDO DI HAMACHI 33

Hamachi · Melon · Pickled Jalapeño · Yuzu Vinegar
Ricciola · Melone · Jalapeño Agrodolce · Aceto di Yuzu

CARPACCIO DI GAMBERI 37

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

ASTICE ALLA CATALANA 39

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

TORTELLI	37
Robiola Two Milk · Fresh Peas · Morel Mushrooms · Summer Black Truffle <i>Robiola Due Latti · Pisellini Freschi · Spugnole · Tartufo Nero Estivo</i>	
LINGUINE	41
Risottate · Fish and Shellfish Sauce · Dill · Langoustine and Lime Tartare <i>Risottate · Brodetto di Pesce e Crostacei · Aneto · Crudo di Scampi e Lime</i>	
RAVIOLI	38
Neapolitan Short Ribs Ragù · Scamorza Cheese · Bread Sauce · Marjoram <i>Ragù alla Napoletana · Scamorza · Crema di Pane · Maggiorana</i>	
CANDELE SPEZZATE	39
Candele Pasta · Veal Genovese · Black Truffle · 24 Month-Aged Parmigiano <i>Trafilate al Bronzo · Genovese di Vitello · Tartufo Nero · Parmigiano</i>	
RISOTTO ALLA 'NDUJA	37
Riserva Carnaroli Rice · 'Nduja · Smoked Butter · Stracciatella · Lemon <i>Carnaroli Riserva · 'Nduja · Burro Affumicato · Stracciatella · Limone</i>	

ARMANI / RISTORANTE

Secondi Piatti

MAIN COURSES

BRANZINO 57

Pan-Seared Sea Bass · Controne Beans · Fresh Legumes · Asparagus
Trancio Scottato · Fagioli di Controne · Legumi Freschi · Asparagi

IPPOGLOSSO 55

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

CAPELANTE 53

Scallops · Escabeche Zucchini · Baby Zucchini · Ossetra Caviar
Zucchine alla Scapece · Zucchine Baby · Caviale Ossetra

AGNELLO 53

Colorado Lamb · Shishito Peppers · Spring Onion · Caulilini
Agnello del Colorado · Friggitelli · Cipollotto · Cavolfiore Fioretto

MANZO 57

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

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>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>	

ARMANI / RISTORANTE

Armani Experience Menu

\$125 per person

CARPACCIO DI MANZO

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

SPAGHETTI

From Gragnano IGP · San Marzano Tomato DOP · Basil
Di Gragnano IGP · Pomodori San Marzano DOP · Basilico

SOGLIOLA

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

PROFITEROLES

Cream Puff · Chocolate · Whipped Cream
Bignè · Cioccolato · Panna Montata

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Primavera Tasting Menu

\$160 per person

INSALATA DI CARCIOFI

Artichokes · Parmigiano Fondue · Wild Arugula · Seasonal Leaves
Carciofi · Fonduta di Parmigiano · Rucola Selvatica · Erbe di Stagione

TORTELLI

Robiola Two Milk · Fresh Peas · Morel Mushrooms · Summer Black Truffle
Robiola Due Latti · Pisellini Freschi · Spugnole · Tartufo Nero Estivo

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

Riserva Carnaroli Rice · Saffron · 24 Month-Aged Parmigiano
Carnaroli Riserva · Zafferano · Parmigiano Reggiano 24 Mesi

CAPESANTE

Scallops · Escabeche Zucchini · Baby Zucchini · Ossetra Caviar
Zucchine alla Scapece · Zucchine Baby · Caviale Ossetra

COCCO

Coconut Parfait · Rhubarb · Raspberry Sorbet
Semifreddo al Cocco · Rabarbaro · Sorbetto al Lampone

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Collezioni Tasting Menu

\$200 per person

CRUDO DI HAMACHI

Hamachi · Melon · Pickled Jalapeño · Yuzu Vinegar
Ricciola · Melone · Jalapeño Agrodolce · Aceto di Yuzu

CARPACCIO DI GAMBERI

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

LINGUINE

Risottate · Fish and Shellfish Sauce · Dill · Langoustine and Lime Tartare
Risottate · Brodetto di Pesce e Crostacei · Aneto · Crudo di Scampi e Lime

BRANZINO

Pan-Seared Sea Bass · Controne Beans · Fresh Legumes · Asparagus
Trancio Scottato · Fagioli di Controne · Legumi Freschi · Asparagi

AGNELLO

Colorado Lamb · Shishito Peppers · Spring Onion · Caulilini
Agnello del Colorado · Friggitelli · Cipollotto · Cavolfiore Fioretto

AMARENA

Chocolate Mousse · Brownies · Sour Cherry Variegato Gelato
Mousse al Cioccolato · Brownies · Gelato Variegato all'Amarena

MIGNARDISES