

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

DINNER

ANTIPASTI / APPETIZER

BURRATA

Cremosa, radicchio al caramello di mela, radici ed erbe spontanee
Creamy imported burrata, roasted radicchio with caramelized apple sauce, radishes and wild herbs

ASTICE

In insalata tiepida con fagioli bianchi giganti, arancia ed il suo zabaione
Warm lobster and white beans salad with orange and lobster sabayon

CRUDO DI PESCE

Capessante marinate al succo di tomatillo, limone verde e tonno con estratto di mela e sedano
Scallops crudo marinated in tomatillo, lime and tuna with apple celery pressed juice

POLIPO

Alla brace con composta di arance, finocchio, olive taggiasche e cipollotto in agrodolce
Grilled octopus with orange purée, fennel, taggiasche olives and sweet and sour red onion

VITELLO TONNATO ROSA

Con pomodorini appassiti, ovetto di quaglia, capperi essiccati e caffè
Veal tonnato, tomatoes confit, quail egg, crispy capers, coffee

SPINACI NOVELLI

Con pere locali, pecorino gran cru, pistacchi e aceto balsamico di Modena
Spinach salad, organic pear, aged goat cheese, pistachios, balsamic vinegar of Modena

TARTARE

Di manzo, grani di senape marinati, tartufo e capperi, sfoglia di uovo colorado
Black angus beef tartare, pickled mustard seed, truffle and caper, shaved egg

MISTICANZA

Misticanza di piccole verdure di mercato, crema di radici di prezzemolo, piccole insalate
Our selection of vegetables from the green market, parsnip purée, young leaves

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

PASSATELLI

In brodo di parmigiano con scaglie di funghi e tartufo nero
Artisanal passatelli in parmesan broth, fresh mushrooms and black truffle

CAVATELLI

Fatti in casa con granchio reale, limone salato, harissa e maggiorana
Homemade cavatelli with king crab, salted lemon, harissa and fresh marjoram

RAVIOLI

Alle due ricotte e spinaci, uovo di quaglia e crema di carciofi
Two ricotta and fresh spinach ravioli, quail egg and artichokes sauce

PAPPARDELLA

Doppia di grano saraceno, ripiena di zucca, il suo agrodolce e pepita
Buckwheat stuffed pappardella pasta, acorn squash, sweet and sour, toasted pepitas

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

DINNER

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

TAGLIOLINI VERDI

Fatti in casa, terra e mare con scampetti e funghi di bosco
Homemade spinach tagliolini with langoustines and wild mushrooms

GNOCCHI

Di ricotta di bufala campana, cimette di rapa ed olive taggiasche
Buffalo ricotta cheese gnocchi, broccoli rabe and taggiasche black olives

RIGATONI

Con ragout di coda di vitello, sedano verde e pecorino toscano stagionato
Rigatoni pasta with veal tail ragout, celery and tuscan aged pecorino cheese

RISOTTO

Alla Milanese con zafferano, animelle di vitello glassate e carciofi
Risotto Milanese style with saffron, glazed sweetbreads and artichokes

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BRANZINO

Con brodetto di pesce e ceci, bietoline saltate, aglio nero e polvere di limone
Wild striped bass, brodetto and chickpeas sauce, rainbow swiss chard, black garlic and lemon powder

SALMONE

Selvaggio, melanzana affumicata, funghi arrostiti e agresto di uva
Wild salmon fillet, smoked eggplant, roasted seasonal mushroom and grapes agresto sauce

MAIALE

Carré di mangalitsa grigliato, salsa barbecue di mela e zucca fermentata
Mangalitsa pork loin grilled, apple barbecue sauce, fermented kabocha squash

AGNELLO

Il carré alla brace aromatica, profumato al ginepro, limoni salati ed olive, foglie fritte
Wood grilled Colorado rack, juniper aroma, salted lemon and black olives, fried leaves

POLLO

Organico, al forno con cavolfiori marinati ai semi di coriandolo, succo di tartufo
Heritage chicken breast, pickled cauliflower with coriander seed, truffle juice

MANZO

Black angus 50 giorni grigliato, crema di focaccia, topinambur e nocciole, radicchio all' agro
Grilled dry-aged 50 days black angus, creamy focaccia, sunchoke and hazelnut, savory radicchio

PER LA TAVOLA

Funghi misti al basilico / *Braised mushrooms and basil*
Spinaci novelli all aglio / *Wilted spinach and garlic*