

# ARMANI / RISTORANTE 5<sup>th</sup> AVENUE

## LUNCH

### ANTIPASTI / APPETIZERS

#### BURRATA

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

#### MARE

Tonno, polpo, calamari e scampi alla piastra con fregola mantecata ai carciofi  
*Tuna, octopus, baby calamari, langoustine with fregola and artichokes*

#### POLIPO

Salla 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*

#### ASTICE

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

#### VITELLO TONNATO ROSA

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

#### 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*

### INSALATE / SALADS

#### TERRA

Di carciofi con indivia riccia, sedano verde e parmigiano reggiano 24 mesi  
*Endive frisee salad, shaved artichoke, celery and 24 month parmigiano reggiano*

#### 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*

### 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*

#### GNOCCHI

Al pomodoro, basilico e pecorino sardo  
*Potato gnocchi, heirloom tomato, nano basil, pecorino gran cru*  
*(Add burrata \$6)*

#### 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*

# ARMANI / RISTORANTE 5<sup>th</sup> AVENUE

## LUNCH

### PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

#### TAGLIOLINI VERDI

Terra e mare con scampetti e funghi di bosco  
*Spinach tagliolini, langoustines, wild mushrooms*

#### 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*

#### POLLO

Organico, al forno con cavolfiori marinati ai semi di coriandolo, cucco 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

Spinaci novelli all'aglio / *Wilted spinach and garlic*

### LE NOSTRE FIRME / SIGNATURE DISHES

#### MINESTRA

Di verdure classica alla Milanese  
*Minestra alla Milanese, spring vegetables, barley*

#### TARTARE DI TONNO

Con olio d'oliva agli agrumi, lime e bottarga di muggine  
*Tuna tartare, citrus oil, finger lime, chives, air dried mullet roe*

#### TAGLIATELLE

Alla bolognese tradizionale  
*House crafted tagliatelle with bolognese Sauce*

#### SPAGHETTI RISOTTATI

Con ricci di mare, calamaretti, bottarga, limone e salvia  
*Baby squid, sea urchin, bottarga, lemon zest and sage*

#### RISOTTO SELEZIONE ARMANI

Superfino "acquerello", parmigiano vacche rosse e tartufi neri  
*Superfino "acquerello", 24 months aged parmigiano, black truffles*

#### GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO

Alla Milanese con rucola e pomodori perini  
*Breaded veal chop Milanese, baby arugula, perini tomato salad*

#### SOGLIOLA

Alla mugnaia con carciofi, funghi di stagione e pure di patate  
*Dover sole a la meuniere, artichokes, mushrooms, mashed potatoes*