

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

DINNER

ANTIPASTI / APPETIZER

BURRATA

In Due Modi: Zeppola Croccante e Cremosa con Caponata di Pomodoro e Olive
Burrata Two Ways: Creamy and Crispy, Heirloom Tomato, Olives, Nano Basil

CAPELANTE

Con Asparagi Verdi, Crema di Piselli e Cialde di Parmigiano
Roasted Diver Scallops, Green Asparagus, English Peas, and Parmigiano Crisps

GRAN CRUDO DI PESCE

Scampi, Tonno Pinna Blu, Ostrica Locale, Salmerino, Seppia, Ricci di Mare, Capesante e Bottarga
Fish Crudo: O-ToroTuna, Langoustine, Alpine Salmon, Cuttlefish, Oyster, Sea Urchin, Scallops and Mullet
Roe

POLIPO

alla Brace, caramellizzato, con Cannellini ed Erbe di Campo
Glazed Charred Octopus, Cannellini Beans, Fines Herbs

VITELLO TONNATO ROSA

Con Pomodori Ramati, Ovetto di Quaglia, Cipollotto e Caffé
Veal Tonnato, Green Tomatoes, Poached Quail Egg, Spring Blossoms, Coffee

CULATELLO

Asparagi Bianchi, Salsa Bernese e Fonduta di Parmigiano al Dragoncello
White Asparagus, Bernaise Sauce and Tarragon Parmesan Fondue

TARTARE

Di Manzo "all'Albese" leggermente tartufata con Senape, Capperi e Uovo di Quaglia
Colorado "Red Angus" Beef Tartare lightly truffled with Mustard, Capers and Quail Egg

MERCATO

Misticanza di Asparagi, Carciofi, Cipollotti, Cornetti, Ravanelli
Young Leaves: Asparagus, Artichokes, Spring Onion, Haricots Verts, Radishes

SPINACI NOVELLI

Con Mele Locali, Pecorino Gran Cru, Pistacchi e Aceto Balsamico Bianco "Dodi"
Spinach Salad, Gala Apple, Aged Goat Cheese, Pistachios, "Acetaia Dodi" White Balsamic Vinegar

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

MINESTRA ETRUSCA

Di Grano Integrale, Farro, Orzo, Piselli Freschi e Pesto Genovese
Country Style Soup; Wheatberry, Barley, Spelt, English Peas, Basil Pesto

LASAGNETTA

Con Melanzane, Scamorza, Olivelle e Pomodori Secchi
With Eggplants, Scamorza Cheese and Dried Tomatoes

RAVIOLI

alle Due Ricotte e Uovo di Quaglia, Zucchine e Tartufo Pregiato
Two Ricotta Ravioli, Quail Egg, Truffle Sauce, Baby Zucchini

PACCHERI

Alla Puttanesca con Tartare di Tonno
With 'Puttanesca' Sauce and Tuna Tartare

TAGLIOLINI VERDI

Terra e Mare con Scampetti e Funghi di Bosco
Spinach Tagliolini, Langoustines, Wild Mushrooms

GNOCCHI

Affumicati, con Granchio, Pomodori Abbrustoliti
Smoked Gnocchi PeekytoeCrab, Burnt Tomatoes

CAPPELLI DEL PRETE

Con Robiola e Piselli, Ristretto di Vitello e Aglio Selvatico
Cappellacci, Hudson Valley Robiolina, English Peas, Garlic Scapes, Jus

BUCATINI

Cacio & Pepe con Piselli e Pata Negra
Cacio & Pepe' with Peas and Pata Negra

RISOTTO SELEZIONE ARMANI

Vialone Nano "Gazzani Riserva," Parmigiano Vacche Rosse e Tartufi Neri
"Gazzani Riserva" Risotto, 24 Months Aged Parmigiano, Black Truffles

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BRANZINO

Alla "medi" con Fiori di Zucchina, Baccelli ed Essenza di Pomodoro
Wild Bass, Baby Zucchini, Zucchini Blossoms, Tomato Water

SOGLIOLA

Alla Mugnaia con Carciofi, Funghi di Stagione e Pure' di Patate
Dover Sole "A la Meuniere" with Artichokes, Mushrooms and Mashed Potatoes

TONNO

"Alla Plancha," con Piselli, Ovetto in Camicia e Crudita'
Tuna"alla Plancha", Poached Quail Egg, Peas, Cucumbers

SCAMPI

Grigliati con Concassée di Pomodoro e Baby Verdure
Grilled Langostines with Tomato Concassée and Baby Vegetables

ANATRA

Al Vermouth cotta Verticalmente con Albicocche, Carote e Pan di Spezie
Crispy Roasted Duck, Apricot, Heirloom Carrots, Vermouth Jus

AGNELLO

Costoletta alla Ligure con Vitello, Olive Verdi servito con Pure' di Patate e Fonduta di Parmigiano
Rack of Lamb, Green Olives, Potatoes Puree and Parmesan Fondue

MANZO

Tagliata di Angus 28 Giorni alla Griglia con Midollo e Cannellini all"Uccelletto
Dry-Aged Angus Sirloin Tagliata with Marrow and Stewed Cannellini Beans

GUANCINA DI VITELLO

Brasata lentamente con Finocchio, Scorzette e Agretto
Slow Braised Veal Cheek, Wild Fennel, Agretto

PER LA TAVOLA

Funghi Misti al Basilico / Spinaci Novelli al'Acciuga
Braised Mushrooms and Basil / Wilted Spinach and Anchovies

Asparagi con Ovetto Poche'
Asparagus with Poached Egg