

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

ANTIPASTI / APPETIZER

BURRATA

con Melanzane Affumicate, Favette, Lattughino ed Aceto Balsamico
Creamy Imported Burrata, Smoked Eggplant, Fava Beans, Baby Lettuce and Balsamic Vinegar

CALAMARO

alla Piastra, Insalata di Asparagi, Salicornia e Pompelmo
Grilled Baby Calamari, Asparagus Salad, Sea Beans and Graepfruit

GRAN CRUDO DI PESCE

Scampi, Tonno Pinna Blu, Ostrica Locale, Salmerino, Calamaro, Capesante e Bottarga
Fish Crudo: Bigeye Tuna, Langoustine, Alpine Salmon, Calamari, Oyster, Scallops and Mullet Roe

POLIPO

e Carciofi alla Brace, Composta di Limoni e Foglie di Stagione
Grilled Octopus and Artichokes, Meyer Lemon Puree, Young Leaves

VITELLO TONNATO ROSA

con Pomodorini Appassiti, Ovetto di Quaglia, Capperi Essiccati e Caffé
Veal Tonnato, Tomatoes Confit, Quail Egg, Crispy Capers, Coffee

VEGETARIANO

Piccole Verdure di Mercato Farcite al Forno e Gratinare
Oven roasted Selection Of Seasonal Stuffed Vegetables

TARTARE

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

MISTICANZA

Misticanza di Piccole Verdure di Mercato, Crema di Radici di Prezzemolo, Piccole Insalate
Our Selection of Vegetables from the Green Market, Parsnip Puree, Young Leaves

SPINACI NOVELLI

con Mele Locali, Pecorino Gran Cru, Pistacchi e Aceto Balsamico di Modena "I Solai"
Spinach Salad, Organic Apple, Aged Goat Cheese, Pistachios, Balsamic Vinegar of Modena "I Solai"

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

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

TRECCE

alla "Norma", Ricotta Infornata, Pomodorini Confit e Menta e Basilico
" Norma "Style with Eggplant, Smoked Ricotta, Candied Tomato and Mint and Basil

RAVIOLI

alle Due Ricotte e Uovo di Quaglia, Pisellini e Fave Fresche
Two Ricotta Ravioli, Quail Egg, Green Peas and Fresh Fava Beans

CAPPELLACCI

di Stracchino ed Ortiche, Tartufo e Parmigiano 24 Mesi
with Stracchino Cheese, Nettles, Truffle and Parmigiano 24th Months

TAGLIOLINI VERDI

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

GARGANELLI

Ragu Bianco di Anatra, Rosmarino e Pecorino Invecchiato alle Foglie di Noce
Home Made Garganelli, White Duck Ragout, Pecorino Aged in Walnut Leaves

LASAGNETTA

di Astice, Carciofi e Ricotta, Succo di Crostacei e Mandorle
Lasagna, Maine Lobster, Artichokes and Ricotta, Almond and Crustace Sauce

RISOTTO

Carnaroli Superfino "Acquerello" Riserva, Primavera di Verdure e Zafferano
"Acquerello" Riserva, Primavera Style with Saffron and Parmesan 24 Month

ARMANI / RISTORANTE 5th AVENUE

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BRANZINO

su Pesto di Erbe, Sapori dell Orto e Fiori di Zucchina
Wild Bass, Fresh Herbs Pure, Zucchini Blossom and Spring Vegetables

IPPOGLOSSO

Arrostito, Spuma ai Due Sedani, Croccante di Patate e Tartufo Nero
Roasted Halibut, Two Celery Foam, Crispy Potatoes and Black Truffle

PESCATRICE

alla Pizzaiola, Spuma di Mozzarella, Erbe Fresche e Origano
Monkfish Pizzaiola Style, Tomato and Mozzarella, Fresh Herbs and Oregano

COSTINE

di Vitello , Grigliate, Salsa Barbecue di Mele, Grani di Senape Marinati
Grilled Veal Short Ribs, Apple BBQ Sauce, Pickles Mustard Seed

AGNELLO

alla Brace Aromatica, Spalla Confit, Pesto di Fave, Menta e Coriandolo
Wood Grilled Colorado Loin, Shoulder Confit, Fava Beans Pesto, Mint e Cilantro

POLLO

Organico, Pure di Carote, Cipollotti alla Cenere, Riduzione di Pollo, Carotine Marinare
Organic Chicken Breast, Carrot Puree, Spring Onion under Ash, Chicken Reduction, Pickles Baby Carrot

MANZO

Black Angus 50 Giorni Grigliato, Pesto di Crescione, Funghi e Rafano
Grilled Dry-Aged 50 Days Black Angus, Watercress Pesto, Mushrooms and Horseradish

PER LA TAVOLA

Funghi Misti al Basilico / Spinaci Novelli all Aglio
Braised Mushrooms and Basil / Wilted Spinach and Garlic