

# 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 Puree, 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 Caffé  
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, 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

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 Mugine  
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