

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

## ANTIPASTI / APPETIZERS

### BURRATA

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

### MARE

Tonno, Polpo, Calamari, Capesante e Scampi alla Piastra con Panzanella  
Tuna, Octopus, Baby Calamari, Scallop, Langostine with Traditional Panzanella

### POLIPO

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

### SCAMPI

Crudo, Marinate al Lime, Cipolline Rosse, Mandorle e Lamponi  
Langoustine Crudo, Lime and Red Cipollini, Almond Cream and Raspberry

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

### CALAMARO

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

## INSALATE / SALADS

### 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

### TERRA

Carciofi Violetti con Valeriana, Sedano e Parmigiano Reggiano 24 Mesi  
Baby Mache, Shaved Artichoke, Celery and 24 Month Parmigiano Reggiano

### SPINACI NOVELLI

con Mele Locali, Pecorino Gran Cru, Pistacchi e Aceto Balsamico "Dodi"  
Spinach Salad, Hudson Apple, Aged Goat Cheese, Pistachios, "Acetaia Dodi" Balsamic Vinegar

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

### GNOCCHI

al Pomodoro, Basilico e Pecorino Sardo  
Potato Gnocchi, Heirloom Tomato, Nano Basil, Pecorino Gran Cru  
( Add Burrata \$6 )

### TRECCE

alla "Norma", Ricotta Infornata, Pomodorini Confit, 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

### TAGLIOLINI VERDI

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

### RISOTTO

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

## 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

### POLLO

Organico, Pure di Carote, Cipollotti alla Cenere, Riduzione di Pollo, Carotine Marinate  
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

Braised Mushrooms and Basil / Wilted Spinach and Garlic 9