

FRENCH TOAST

Con frutti di bosco, cannella e sciroppo di acero
Mix forest berries, cinnamon and maple Syrup

16

ZUPPA PAVESE

Uovo cotto a bassa temperatura, il nostro pane, pecorino Toscano, brodo di parmigiano
Slow cooked poached egg, crunchy homemade sourdough bread, pecorino Gran Cru, parmesan broth

16

UOVA ROYALE

Con salmone affumicato a freddo, erba cipollina e insalatina
Eggs royale, cold smoked salmon, chives and mixed greens

18

UOVA STRAPAZZATE

Con pomodori freschi, cipolla rossa e mozzarella di bufala
Soft scrambled egg with heirloom tomatoes, red onions and buffalo mozzarella

18

UOVA

In camicia, crema di pisellini, fave fresche e fonduta di pecorino
Low temperature poached eggs, green peas and fava beans, pecorino fondue

17

ANTIPASTI/STARTERS

MINESTRA

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

16

BURRATA

Cremosa con prosciutto Toscano Riserva 24 mesi
Fresh burrata with prosciutto Toscano 24 months

27

CUORI DI LATTUGA

Al vapore di tè selezione Armani Dolci, latte di nocciole, cetrioli marinati ed aceto balsamico
Lettuce gem steamed on Armani Dolci tea selection, hazelnut milk, pickled cucumber and balsamic vinegar

19

POLPO

Grigliato con tomatillo ed olive nere, olio e limone
Grilled with tomatillo and black olives, extravirgin oil and lemon

27

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

26

CARPACCIO

Di manzo, insalatine di stagione, Parmigiano Reggiano ed olio al limone
Beef carpaccio with seasonal greens, Parmigiano Reggiano and lemon oil

26

PIATTI PRINCIPALI/ MAIN DISHES

TAGLIOLINO

Con piccole verdure di stagione, maggiorana e ricotta fresca
Tagliolini Primavera style, marjoram and fresh ricotta

24

SPAGHETTI

Spaghetti "Gentile" alla carbonara, pancetta croccante e pecorino Romano
Spaghetti "Gentile" alla carbonara, crispy pork and pecorino Romano

26

RISOTTO

Superfino "Acquerello", parmigiano vacche rosse e zafferano
"Acquerello" riserova with saffron and parmesan 24 months

32

BRANZINO

Filetto in padella, patate schiacciate all'olio siciliano, salsa vergine
Pan seared fillet, Sicilian olive oil mashed potatoes, vierge sauce

35

POLLO

Organico, al forno con purea di noci, rape e mele verdi
Heritage chicken breast, walnut puree, turnip and green apple

36

DESSERT

PROFITEROL

Al pistacchio, arancia candita, crema di latte e cioccolato da versare
Pistachio cream profiteroles, candied orange, milk, dark chocolate coulis

16

TIRAMISÙ

Classico con sorbetto al mascarpone
Classic Italian tiramisù with mascarpone sorbet

15

AFFOGATO

Alla vaniglia, espresso e meringhe
Vanilla ice cream affogato with espresso and meringue

12

Usiamo solamente uova biologiche controllate

We only use free range organic eggs

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

Armani Ristorante Started a collaboration with Local producer, Most of the Vegetables and Greens that We use are Grown in a Certified Organic Farm In New York and Pennsylvania