

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BRANZINO

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

35

TRIGLIA

Con melanzane marinate, aria di peperone rosso e briciole di pane agli agrumi
Red mullet filet, marinated eggplant, bell pepper foam and citrus bread crumbs

32

ANIMELLE

Di vitello con purea di piselli freschi, cipollotto grigliato e prosciutto di Parma
Veal sweetbreads, green peas puree, grilled scallion and prosciutto di Parma

36

AGNELLO

Alla brace aromatica, fave fresche, carciofi, mentuccia e crema di pecorino toscano
Wood grilled Colorado lamb, fresh fava beans, artichokes, wild mint and pecorino toscano sauce

43

POLLO

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

36

MANZO

Black Angus 50 giorni grigliato, scapece di zucchine e fiori in tempura
Grilled dry-aged 50 days black Angus, escabeche zucchini squash and blossom in tempura

47

ANATRA

Anatra Rohan per due persone al girarrosto: il petto, la royale di fegato e cannellone di coscia
Whole roasted Rohan duck for two: breast with baby carrots, liver royale and legs cannelloni

90

PER LA TAVOLA

Asparagi olio e limone / Spinaci novelli all aglio
Braised wild asparagus / Wilted spinach and garlic

9

DINNER MENU

HOURS OF OPERATION

5:30PM - 10:00PM

Monday - Saturday

*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

ANTIPASTI / APPETIZER

BURRATA

Pugliese con caponata di verdure all'agro, giovani foglie di stagione
Apulian burrata cheese with vegetables caponata and seasonal young leaves

26

ASTICE

Al vapore su frisella di pane, bufala campana, pomodorini canditi e semi di basilico
Steamed Maine lobster over frisella bread, buffalo mozzarella, candied tomatoes and basil seed

32

CRUDO DI PESCE

Ricciola giapponese alle essenze di agrumi e scampi con gelee di funghi ed erbe spontanee
Hamachi crudo with citrus essences, langoustine with wild mushroom gelee and aromatic herbs

38

POLPO

Tre servizi, grigliato con tomatillo ed olive, pressato con capperi e limone, la bruschetta di mantecato
Three service octopus, grilled with tomatillo and olives, pressed with capers and lemon and the bruschetta of mantecato

29

VITELLO TONNATO

Al rosa, caffè e nocciola tostata, bottarga di tonno
Veal tomato, coffee, toasted hazelnut and tuna bottarga

26

SPINACI NOVELLI

Con pere locali, Pecorino Gran Cru, pistacchi e aceto balsamico di Modena
Spinach salad, organic local pear, aged goat cheese, pistachios, balsamic vinegar of Modena

25

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

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

23

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

CAVATELLI

Fatti in casa con granchio reale, limone salato, harissa e maggiorana
Home made cavatelli with king crab, salted lemon, harissa and fresh marjoram

29

RAVIOLI

Di ricotta e spinaci, uovo di quaglia, pisellini e scaglie di pecorino
Ricotta and fresh spinach ravioli, quail egg, green peas and pecorino cheese

30

TAGLIOLINI VERDI

Fatti in casa, terra e mare con scampetti e funghi di bosco
Home made spinach tagliolini with langoustines and wild mushrooms

38

GNOCCHI

Ripieni alla Sorrentina, essenza di pomodoro e basilico, polvere di aglio nero
Potatoes gnocchi stuffed Sorrentina style, tomato and basil essence, black garlic powder

27

FUSILLONE

Pastificio Gentile alla "puttanesca" con crudo di tonno e origano fresco
Fusilli pasta "puttanesca" style with fresh bigeye tuna and oregano

30

RISOTTO

Alle erbe fini con spugnole glassate e composta di limoni salati
With fresh herbs puree, glazed morel mushrooms and salted lemon jam

32

CHITARRINI

Freddi di grano antico Siciliano, acqua di pomodoro, crudo di pesci e caviale osietra
Cold chitarrini pasta made with ancient sicilian flour, tomato water, fish crudo and caviar

31

UMBRICELLI

Fatti a mano, fave fresche, guanciaie, pancia di agnello e ricotta essicata
Home made pasta with fava beans, guanciaie, lamb belly and aged ricotta

30