

## I DOLCI

*Desserts*

### GIANDUIA

Mousse di gianduia, croccante al cacao e salsa di albicocca alla vaniglia  
*Gianduja mousse, cacao crumble and apricot and vanilla sauce*

16

### FRAGOLA

Fragola e bergamotto, sorbetto di limone e polvere di alloro  
*Strawberry and bergamot, lemon sorbet and bayleaf powder*

14

### TIRAMISÙ

Classico con gelato al mascarpone  
*Classic Italian tiramisù with mascarpone sorbet*

15

### PROFITEROL

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

16

### FORESTA NERA

Ciliege al Porto, biscotto al cacao amaro e panna al Kirsch  
*Black forest cake, cherry and Port compote, bitter cacao bisquit, Kirsch cream*

16

### SELEZIONE

Gelato: daily selection of our home made gelato  
Sorbet : daily selection of our home made sorbet

12

### SELEZIONE DI FORMAGGI DELLO CHEF

4 formaggi scelti dal nostro chef  
con marmellate, miele e pane di campagna tostato  
*Chef's selection of 4 cheeses*

*Served with home made jam, honey and toasted rye bread*

17

\*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

**LUNCH MENU**

**HOURS OF OPERATION**

11:45AM - 3:00PM

Monday - Friday

## Armani Lunch

2 Course 49 \$

Two course lunch with choice of antipasto, primo piatto or secondo piatto.

Guests may order an additional antipasto or pasta with at the cost \$15 per person

Please note Armani lunch menu is for the entire table's participation.

### ANTIPASTI / APPETIZERS

BURRATA (pf supp \$ 6)

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

POLPO (pf supp \$ 6)

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

VITELLO TONNATO ( pf supp \$8 )

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

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*

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*

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*

ASTICE (pf supp \$ 11)

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*

INSALATA

La proposta del mercato  
*Our market proposal*

### PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

GNOCCHI

Al pomodoro, basilico e pecorino Sardo  
*Potato gnocchi, heirloom tomato, nano basil, pecorino gran cru*

CAVATELLI (pf supp \$ 6)

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

MINESTRA

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

TAGLIATELLE

Alla Bolognese tradizionale  
*House crafted tagliatelle with Bolognese sauce*

TAGLIOLINO

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

PASTA DEL GIORNO

*Our pasta of the day*

### SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BRANZINO

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

TRIGLIA

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

PESCE DEL GIORNO

*Catch of the day*

POLLO

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

MANZO (pf supp \$ 18)

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*

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO

*Our meat suggestion of the day*

### LE NOSTRE FIRME / SIGNATURES DISHES

TARTARE DI TONNO (pf supp \$ 9)

Con olio d'oliva agli agrumi, lime e bottarga di Muggine  
*Tuna tartare, citrus oil, finger lime, chives, air dried Mullet roe*

TAGLIOLINI VERDI (pf supp \$ 15)

Terra e mare con scampetti e funghi di bosco  
*Spinach tagliolini, langoustines, wild mushrooms*

SPAGHETTI RISOTTATI (pf supp \$ 7)

Con ricci di mare, calamaretti, bottarga, limone e salvia  
*With baby squid, sea urchin, bottarga, lemon zest and sage*

RISOTTO SELEZIONE ARMANI (pf supp \$ 8)

Superfino "Acquerello", Parmigiano vacche rosse e tartufi neri  
*Superfino "Acquerello", 24 months aged parmigiano, black truffles*

RAVIOLI (pf supp \$ 7)

Alle due ricotte e spinaci, uovo di quaglia e crema di carciofi  
*Two ricotta and fresh spinach ravioli, quail egg and artichokes sauce*

GRANDE COSTOLETTA DI VITELLO (pf supp \$ 30)

Alla Milanese con rucola e pomodori perini  
*Breaded veal chop Milanese, baby arugula, perini tomato salad*

SOGLIOLA (pf supp \$ 25)

Alla Mugnaia con carciofi, funghi di stagione e pure' di patate  
*Dover Sole "A' la Meuniere", artichokes, mushrooms, mashed potatoes*