ARMANI / RISTORANTE

NEW YORK

"I always wanted the Armani brand to become an expression of style as a lifestyle, of sophisticated simplicity as a sign of elegance in every field, and food that is one of the most important elements of everyday life could not be missing."



Dinner

ARMANI / RISTORANTE

Antipasti

Starters

BURRATA PUGLIESE, POMODORO, ZUCCHINA GRIGLIATA, INSALATINE DI STAGIONE

Apulian Burrata, Heirloom Tomatoes, Grilled Zucchini, Seasonal Leaves

33

TARTARE DI MANZO, UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO ESTIVO, SENAPE IN GRANI

Beef Tartare, Quail Egg, Summer Black Truffle, Whole Grain Mustard

35

CRUDO DI RICCIOLA, ANGURIA, MENTA, BERGAMOTTO E PEPERONCINO SOTT'ACETO

Hamachi Crudo, Watermelon, Mint, Yuzu and Pickled Chili Pepper

37

INSALATA DI CAVOLO RICCIO, MAIS, CAROTINE E SALSA ALLE ERBE E YOGURT

Baby Kale Salad, Charred Corn, Carrots, Yogurt and Herbs Dressing

27

INSALATA DI SPINACI, MELA, CAPRINO, ACETO BALSAMICO DI MODENA

Baby Spinach Salad, Apple, Goat Cheese, Balsamic Vinegar

27

ARMANI / RISTORANTE

Primi

First Courses

RISOTTO ARMANI

Carnaroli Rice, Saffron, Parmigiano Reggiano 24 Months

37

TAGLIATELLE CON RAGÚ BIANCO TOSCANO

Homemade Fresh Tagliatelle with Veal White Ragout

37

SPAGHETTI GENTILE, CALAMARI, BOTTARGA DI MUGGINE, RICCI DI MARE

Gentile Spaghetti, Squid, Mullet Bottarga, Sea Urchin

39

TAGLIOLINO 'PAGLIA E FIENO', CARCIOFI E ASTICE DEL MAINE, TARTUFO

Homemade Tagliolino 'Paglia e Fieno', Artichokes, Maine Lobster, Truffle

41

RAVIOLO CAPRESE, SALSA DI POMODORO

Handmade Ricotta and Scamorza Cheese Ravioli, Tomato Sauce

37

ARMANI / RISTORANTE

Secondi

Main Courses

TONNO SCOTTATO, COMPOSTA DI PEPERONI "ALLA SICILIANA"

Bluefin Seared Tuna, Bell Peppers Compote, Tuna Demi-Glace

45

IPPOGLOSSO, SPINACI AL BURRO, PISELLI, LIMONE SALATO

Grilled Halibut, Butter Sautéed Spinach, English Peas, Preserved Lemon

60

BRANZINO, ASPARAGI, TACCOLE E SALMORIGLIO AL FINOCCHIO

Pan Seared Sea Bass, Asparagus, Snow Peas, and Fennel Salmoriglio Sauce

55

CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS, POMODORO 'GRATINATO', MELANZANA SOTT'ACETO

Beef Prime Black Angus NY Striploin, Heirloom Tomato 'Gratin', Pickled Fairy Eggplant

65

TERRINA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO

Eggplant Parmigiana Terrine, 24 Months Parmigiano Reggiano Fondue, Basil Oil

38

ARMANI / RISTORANTE

Dolci

Desserts

CIOCCOLATO FONDENTE 62%, ALBICOCCA E CARDAMOMO

62% Dark Chocolate, Apricot and Cardamom

21

PANNACOTTA, FRAGOLE, VERBENA, SORBETTO AL BERGAMOTTO

Pannacotta, Strawberries, Verbena, Bergamot Sorbet

21

SEMIFREDDO ALLA CILIEGIA, GELATINA DI RIBES NERO, GELATO ALLO YOGURT

Cherry Parfait, Blackcurrant Gelee, Yogurt Gelato

21

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI ITALIANI, PAN TRAMVAI

Selection of Italian Artisanal Cheese, Raisin Bread

35

ARMANI / RISTORANTE

Armani Experience

4 Course Menu $140

Wine Pairing $60

VITELLO, TONNO, CAPPERI

Veal, Tuna, Capers

Mirabella, Franciancorta Rosé N.V

RISOTTO ARMANI

Carnaroli Rice, Saffron, Parmigiano Reggiano 24 Months

Te Mata, Elston, Estate Chardonnay 2021, New Zealand

SOGLIOLA, LIMONE, CAVOLO RICCIO

Dover Sole, Meunière Sauce, Kale

Cantina Terlano, Terlaner Cuvee 2023, Italy

MERINGATA ARMANI

Meringue, Coconut, Berries

Ca' del Baio, 101, Moscato d'Asti 2025, Italy

CAFFÈ ESPRESSO

MIGNARDISES

ARMANI / RISTORANTE

Armani Estate

6 Course Menu $210

Wine Pairing $120

BURRATA, POMODORO, ZUCCHINA GRIGLIATA, INSALATINE DI STAGIONE

Burrata, Tomatoes, Grilled Zucchini, Seasonal Leaves

Charles Heidseick, Brut Reserve, NV, France

CRUDO DI RICCIOLA, ANGURIA, MENTA, BERGAMOTTO E PEPERONCINO SOTT'ACETO

Hamachi Crudo, Watermelon, Mint, Yuzu and Pickled Chili Pepper

Château de Peyrassol, Côtes de Provence 2023, France

SPAGHETTI GENTILE, CALAMARI, BOTTARGA DI MUGGINE, RICCI DI MARE

Gentile Spaghetti, Squid, Mullet Bottarga, Sea Urchin

Cantina Terlano, Terlaner Cuvee 2023, Italy

RAVIOLO CAPRESE, SALSA DI POMODORO

Ricotta and Scamorza Cheese Ravioli, Tomato Sauce

Te Mata, Elston, Estate Chardonnay 2021, New Zealand

TONNO SCOTTATO, COMPOSTA DI PEPERONI "ALLA SICILIANA"

Bluefin Seared Tuna, Bell Peppers Compote, Tuna Demi-Glace

De Ladoucette, Pouilly-Fumé 2023, Loire Valley, France

PANNACOTTA, FRAGOLE, VERBENA, SORBETTO AL BERGAMOTTO

Pannacotta, Strawberries, Verbena, Bergamot Sorbet

Marco de Bartoli, Vecchio Samperi, Marsala N.V, Italy

CAFFÈ ESPRESSO

MIGNARDISES