

R I S T O R A N T E T E R R A Z Z A

Armani



MENU'

*“Ho dei gusti semplicissimi;
mi accontento sempre del meglio”*

(Oscar Wilde)

Contatti

Oscar Armani

cateringarmani@gmail.com

Cell. 3518075771

ANTIPASTI

Cruditè di pesce: ostriche della Bretagna, gambero rosso di Mazara del Vallo, mazzancolla blue crab del Pacifico, scampo della Danimarca € 30

Capasanta Boston lardellata con lardo di Patanegra, polpo scottato, accompagnati da crema di piselli e crema di patate al limone € 20

Carpaccio di ricciola marinata al profumo di agrumi e aneto € 20

Cecina de Leon con burrata e fichi caramellati € 18

Antipasto vegetariano € 15

PRIMI PIATTI

Bucatino cacio e pepe con tartara di gambero rosso di Mazara del Vallo € 18

Risotto con asparagi, zafferano e crema di formaggio 2 latti (minimo 2 persone) € 15

Maccheroncino con pomodorino confit, trota salmonata e bottarga di lavarello € 18

SECONDI PIATTI

Filetto di orata al forno in panure di pistacchi, accompagnata da verdure alla Julienne scottate con olio EVO del Garda € 18

Filetto di manzo con porcini trifolati e scaglie di bagoss € 25

Trancio di ombrina in crosta di patate accompagnato da gelato alla Cipolla rossa di Tropea € 20

Cube roll di manzo selezionato alla griglia e olio Evo alle erbe aromatiche, accompagnato da patate al forno € 25

Millefoglie di verdure e salsa di parmigiano € 18

Dolci del giorno dello Chef € 6

Acqua € 2

Caffè € 2

Caffè corretto € 2,5

Liquori e amari € 4

Servizio € 3

*Alcuni prodotti possono essere abbattuti all'origine.
Per gli allergeni, rivolgersi al personale di servizio.*

LA NOSTRA CANTINA

VINI BIANCHI

| | | | Bott. | Bicch. |
|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Antica casa Visconti</i> | <i>Lugana doc</i> | <i>Lombardia</i> | € 22 | € 6 |
| <i>Castel Sallegg</i> | <i>Gewurztraminer</i> | <i>Alto Adige</i> | € 23 | |
| <i>Castel Sallegg</i> | <i>Chardonnay</i> | <i>Alto Adige</i> | € 22 | € 6 |
| <i>Cormons</i> | <i>Sauvignon</i> | <i>Friuli doc Collio</i> | € 23 | |
| <i>Canus</i> | <i>Ribolla Gialla</i> | <i>Friuli colli orientali</i> | € 23 | |
| <i>Marziano Abbona</i> | <i>Viogner "Cinerino"</i> | <i>Piemonte</i> | € 30 | € 7 |

VINI ROSSI

| | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------|------|-----|
| <i>Castel Sallegg</i> | <i>Pinot nero</i> | <i>Alto Adige</i> | € 22 | € 6 |
| <i>Val Parajsò</i> | <i>Valpolicella clas. ripasso</i> | <i>Veneto</i> | € 25 | € 7 |
| <i>Val Parajsò</i> | <i>Amarone</i> | <i>Veneto</i> | € 45 | |

BOLLICINE

| | | | | |
|---------------------|-------------------------------|------------------|------|------|
| <i>Enrico Gatti</i> | <i>Brut Franciacorta</i> | <i>Lombardia</i> | € 28 | € 8 |
| <i>Enrico Gatti</i> | <i>Nature Franciacorta</i> | <i>Lombardia</i> | € 30 | |
| <i>Ronco Calino</i> | <i>Saten Franciacorta</i> | <i>Lombardia</i> | € 38 | € 10 |
| <i>Ronco Calino</i> | <i>Rosè Franciacorta</i> | <i>Lombardia</i> | € 32 | |
| <i>Bellavista</i> | <i>Brut Franciacorta Alma</i> | <i>Lombardia</i> | € 45 | |

| | | | | |
|-------------------------|--------------------------------|-----------------|------|-----|
| <i>Allimant Laugner</i> | <i>Cremant Rosè</i> | <i>Alsazia</i> | € 25 | € 7 |
| <i>Vitteaut Alberti</i> | <i>Cremant Bourgogne blanc</i> | <i>Borgogna</i> | € 25 | € 7 |

| | | | | |
|-------------------------|--------------------|------------------|------|--|
| <i>Charles Heidsiek</i> | <i>Brut reseve</i> | <i>Champagne</i> | € 70 | |
|-------------------------|--------------------|------------------|------|--|

| | | | | |
|-------------------------------------|----------------|---------------|------|--|
| <i>Birra Brugse Zot Blond</i> | <i>0,75 cl</i> | <i>Belgio</i> | € 13 | |
| <i>Birra Brugse Zot Dubbel</i> | <i>0,75 cl</i> | <i>Belgio</i> | € 15 | |
| <i>Birra Straffe Hendrik tripel</i> | <i>0,75 cl</i> | <i>Belgio</i> | € 15 | |
| <i>Bibite</i> | | | € 4 | |