

## *ANTIPASTI*

*Polpo, Camomilla, Pera e Carciofi*  
*Octopus, Chamomile, Pears and Artichoke 18*

*Pancia di Maiale Glassata, Carote Caramellate e Indivia Brasata*  
*Glazed Pork Belly, Caramelized Carrot and Braised Endives 19*

*Tartare di Tonno Pinna Gialla, Limone non Trattato, Avocado e Sesamo*  
*Yellow Fin Tuna Tartare, Meyer's Lemon, Avocado and Sesame 20*

*Carpaccio di Manzo, Rucola Selvatica, Parmigiano, Nocciole e Tartufo Nero*  
*Beef Carpaccio, Wild Rocket, Parmesan, Hazelnut and Black Truffle 23*

*Burrata, Fichi Neri, Miele al Tartufo e Noci Caramellate*  
*Burrata, Black Figs, Truffle Honey and Caramelized Walnuts 17*

*Prosciutto San Daniele 18 Mesi, Zucca Candita e Pannacotta al Parmigiano*  
*San Daniele Ham 18 Months, Candied Pumpkin and Parmesan Pannacotta 16*

*Insalata di Verdurine e Lattughino, Lampone Essicato, Pistacchio e Menta*  
*Garden Salad, Dried Raspberry, Pistachio and Mint 14*

## *Pasta*

*Gnocchi di Patata, Costine di Manzo, Funghi Selvatici, Riduzione di Vino Rosso*  
*Potato Gnocchi, Braised Short Ribs, Wild Mushrooms Ragout, Chianti Wine Reduction 26*

*Mezze Maniche alla "Bolognese"*  
*Mezze Maniche with Traditional Veal and Beef Ragout 25*

*Linguine all'Astice, Pomodorini, Limone non Trattato e Peperoncino*  
*Linguine with Lobster, Cherry Tomato, Gin, Meyer's Lemon and Red Chili 38*

*Tortelli di Ricotta di Bufala e Spianaci, Burro, Pepe Rosa, Vaniglia e Tartufo Nero*  
*Tortelli with Buffalo Ricotta and Spinach, Butter, Pink Pepper, Vanilla and Black Truffle 25*

*Spaghetti Freschi, Granchio Reale, Pomodorini, Asparagi e Mggiorana*  
*Fresh Spaghetti with Alaskan King Crab, Cherry Tomato, Asparagus and Majoram 40*

*Ravioli di Melanzane, Pomodoro, Basilico e Burrata*  
*Ravioli Filled Eggplant, Tomato, Basil and Burrata 24*

*Risotto al Nero di Seppia, Limone e Cappelante*  
*Risotto with Black Squid Ink, Preserved Lemon and Scallop 27*

## SECONDI

*Ippoglosso, Kholrabi, Gallinacci, Pomodorini Confit e Basilico*  
*Halibut, Kholrabi, Chantrelle. Confit Cherry Tomato and Basil 38*

*Spigola di Roccia, Finocchio, Patata Viola e Zucchine*  
*Rockfish, Fennel, Purple Potato and Courgette 39*

*Filetto di Manzo, Millefoglie di Patate, Scalogno Arrostito e Tartufo Nero*  
*Beef Tenderloin, Potato Mille-Feuille, Charred Shallot and Black Truffle 42*

*Petto d'Anatra, Zucca, Carotine e Cavolo Cinese*  
*Duck Breast, Pumpkin, Heirloom Carrot and Bok Choy 37*

*Branzino in Crosta di Sale con Salsa alla "Puttanesca"*  
*Salt Crust Seabass with "Puttanesca" Sauce 45*

## CONTORNI

*Purea di Patate al Tartufo Nero*  
*Mash Potato with Black Truffle 8*

*Asparagi al Burro*  
*Sautéed Asparagus 8*

*Spinacini Saltati al Limone*  
*Sautéed Spinach with Butter and Lemon 8*

*Broccolini all'Aglio e Peperoncino*  
*Baby Broccoli with Garlic and Red Chili 8*

*\*Virginia Health Department Regulations require the following disclosure:  
Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of food borne illness, especially if you  
have certain medical conditions. This item be cooked to order*