

## *ANTIPASTI*

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

*Cappesante Scottate, Vellutata di Piselli, Lime e Tartufo Nero*  
*Roasted Scallop, Peas Veloute, Lime and Black Truffle 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, Pomodori Variegati, Mango, Melograno e Menta*  
*Burrata, Heirloom Tomato, Mango, Pomegranate and Mint 17*

*Prosciutto San Daniele 18 Mesi, Fichi Caramellati e Pannacotta al Parmigiano*  
*San Daniele Ham 18 Months, Caramelized Figs 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 Patate, Costine di Manzo, Funghi Selvatici, Riduzione di Chianti*

*Potato Gnocchi, Braised Short Ribs, Wild Mushrooms Ragout, Chianti Wine Reduction 26*

### *Mezze Maniche alla "Bolognese"*

*Mezze Maniche with Traditional Veal and Beef Ragout 24*

### *Linguine all'Astice, Pomodorini, Gin, Limone non Trattato e Peperoncino*

*Linguine with Lobster, Cherry Tomato, Gin, Meyer's Lemon and Red Chili 37*

### *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 al Granchio Reale, Asparagi, Pomodorini e Maggiorana*

*Home-Made Spaghetti with Alaskan King Crab, Asparagus, Cherry Tomato and Marjoram 40*

### *Ravioli di Melanzane, Origano, Pomodoro e Burrata*

*Ravioli with Eggplant, Oregano, Tomato Coulis and Burrata 22*

### *Risotto al Caffè, Mandorle Tostate e Lime*

*Risotto with Coffee, Toasted Almonds and Lime 25*

## SECONDI

*Merluzzo Carbonaro, Pomodorini, Arancia Abbrustolita, Basilico e Piselli*

*Black Cod, Cherry Tomato, Burnt Orange, Basil and Peas 37*

*Spigola di Roccia, Broccolo Romano, Finocchi, Carciofi e Menta*

*Rockfish, Romanesco, Fennel, Cherry Tomato, Artichoke and Mint 39*

*Filetto di Manzo, Grue di Cacao, Scalogno Arrostita, Patate allo Zafferano e Tartufo Nero*

*Beef Tenderloin, Cocoa Nibs, Charred Shallot, Saffron Potato and Black Truffle 42*

*Petto d'Anatra, Sedano Rapa, Carotine, Rapa Rossa e Semi di Girasole*

*Duck Breast, Celeriac, Heirloom Carrot, Beetroot and Sunflower Seeds 38*

*Branzino in Crosta di Sale with "Puttanesca" Sauce*

*Salt Crust Seabass con Salsa "Puttanesca" 45*

## CONTORNI

*Carotine Variegate al Miele*

*Heirloom Baby Carrot with Honey 8*

*Asparagi Grigliati*

*Grilled 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*