

# Summer Restaurant Week

Monday, August 12<sup>th</sup> - Sunday, August 18<sup>th</sup>, 2019

---

## ANTIPASTI

PAPPA COL POMODORO FREDDA, STRACCIATELLA, BASILICO  
Traditional Tuscan Style Tomato-Basil Soup with Bread, Stracciatella Cheese Garnish  
or

INSALATA DI BARBABIETOLE, AGRUMI, PECORINO, QUINOA FRITTA, FRISELLA  
Heirloom Beetroot Salad, Pecorino Cheese, Crispy Quinoa, Citrus Fruit, House-made Frisella Bread  
or

INSALATA DI SPINACI, FUNGHI FRESCHI E ROBIOLA CON CROSTINI  
Spinach Salad, Fresh Mushrooms, Robiola, Croutons  
or

CARPACCIO DI LONZINO DI MAIALE, MISTICANZA, MELE E MANDORLE  
Cured Pork Loin Carpaccio, Mesclun Salad, Apple, Almond

## MAIN COURSE

ORECCHIETTE NAPOLETANE, BACCALÀ, OLIVE E POMODORINI  
Orecchiette Pasta, Salt-Cod, Olives and Cherry Tomato  
or

TAGLIOLII FATTI IN CASA, ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E PARMIGIANO  
House-Made Tagliolini Pasta, Zucchini, Zucchini Blossoms, Parmigiano Reggiano  
or

OMBRINA ARROSTO, PATATE E PEPERONI, SALSAL AL POMODORO FRESCO  
Roasted Royal Sea Bass Fillet, Fresh Tomato Sauce, Fingerling Potatoes, Bell Peppers  
or

SCAMERITA DI MAIALE ALLA GRIGLIA, SALSAL DI FUNGHI DI STAGIONE, PRUGNE, BROCCOLINI SALTATI  
Grilled Pork Steak, Dried Plum and Mushroom Sauce, Sautéed Broccolini

## DOLCI

CAPRESE BIANCA CON SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE  
White Chocolate Almond Cake With Passion Fruit Sorbet  
or

INSALATA DI FRAGOLE E TIMO, GELATO ALLA VANIGLIA, RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO  
Strawberry-Thyme Salad, Vanilla Gelato, Traditional Balsamic Vinegar Reduction

---

## Lunch Only

\$22 per person | Excludes all beverages, tax and gratuity | Reservations: 202.333.6183

