

August 13th, 2004 – Tosca – Menu del Buongustaio - Tasting Menu

First Course

Zuppetta fredda di peperoni dolci e Spaghettoni di calamari alla menta

Chilled sweet yellow pepper soup with calamari “spaghettoni” with olive oil, lemon and mint

Second Course

Carpaccio di tonno con Insalata di finocchi e bottarga all’olio crudo e limone

Spiced yellow fin tuna carpaccio, shaved fennel salad with ‘bottarga’; lemon and extra virgin olive oil dressing

Third Course

Raviolini ripieni di polpa di pomodoro biologico alla salsa cremosa al pesto di basilico

Small ravioli of local organic tomato pulp in a fresh basil pesto sauce

Fourth Course

Lasagnetta alla polpa di granchio con porri e porcini alla crema di ricci di mare

Jumbo lump crab meat lasagna with leeks, porcini mushrooms and creamy sea urchin sauce

Fifth Course

Salmon selvatico dell’Alaska con erbette all’agro e spuma di granoturco

Pan seared wild Copper River salmon with sautéed Swiss chard and sweet corn foam

Sixth Course

Petto d’anatra arrosto con finferli saltati e fichi arrosto farciti al fegato grasso e aceto balsamico

Roasted breast of Muscovy duck with chantarelle mushrooms, roasted figs stuffed with foie gras and aged balsamic vinegar

Seventh Course

Granita all’anguria con croccante ai pistacchi

Watermelon granita with pistachio brittle

Tosca

1112 F Street NW

Washington, DC 20004

(202) 367-1990

www.toscadc.com

Cost: \$ 95 (w/wine tasting add \$45)