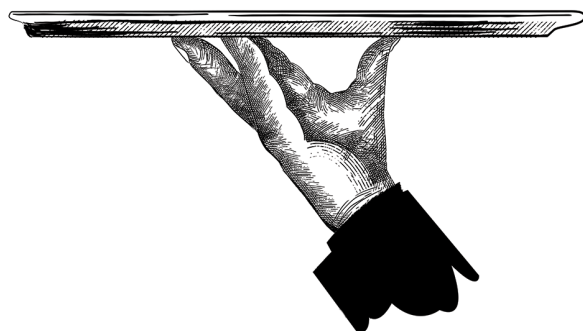


# QUATTRO OSTERIA

AN ALTERNATIVE ITALIAN EXPERIENCE

AVOID HAVING TO MAKE A TOUGH  
DECISION. HAVE OUR CHEF CURATE A  
THREE COURSE OR FIVE COURSE MEAL.  
THREE \$65 | FIVE \$85  
PER PERSON.



## TAGLIERE

30 SERVING FOR TWO

54 SERVING FOR FOUR

SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI ITALIANI, POLPETTA DI MELANZANA,  
FRITTATINA DI PASTA, CROCCHETTA DI PATATA E MINI CAPRESE

SELECTION OF ARTISANAL ITALIAN CHEESES AND CURED MEATS, EGGPLANT FRITTERS,  
PASTA FRITTERS, POTATO CROQUETTES, AND MINI CAPRESE

## INSALATE

12 LATTUGHINO, CAROTINE, RADICI, MORE E MANDORLE

BABY LETTUCE, BABY CARROTS, SUMMER ROOT VEGETABLES, BLACKBERRIES, AND ALMONDS

14 BURRATA PUGLIESE, FRUTTO DELLA PASSIONE, POMODORI ORGANICI, MELOGRANO E BASILICO

APULIAN BURRATA, PASSION FRUIT, HEIRLOOM TOMATOES, POMEGRANATE, AND BASIL

## ANTIPASTI

14 FIORI DI ZUCCA, RIPIENI DI PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA E COULIS DI POMODORO

ZUCCHINI BLOSSOMS FILLED WITH SMOKED BUFFALO PROVOLA, AND TOMATO COULIS

14 PARMIGIANA DI MELANZANA SCOMPOSTA

DECONSTRUCTED EGGPLANT PARMIGIANA

17 CARPACCIO DI MANZO, MISTICANZA, NOCCIOLE CARAMELLATE, PECORINO TOSCANO  
E MAIONESE AL TARTUFO

BEEF CARPACCIO, SPRING GREENS, CARAMELIZED HAZELNUTS, TUSCAN PECORINO,  
AND TRUFFLE MAYONNAISE

15 BACCALÀ IN TEMPURA, CREMA DI PISELLI E TARTUFO NERO ESTIVO

COD TEMPURA, PEA PURÉE, AND SUMMER BLACK TRUFFLE

16 TARTARE DI TONNO, LIMONE NON TRATTATO, SESAMO E AVOCADO

TUNA TARTARE, MEYER LEMON, SESAME SEEDS, AND AVOCADO

17 CARPACCIO DI RICCIOLA, POMODORINI SECCHI, LIMONE, BASILICO E NOCI

YELLOWTAIL CARPACCIO, SUN-DRIED TOMATOES, LEMON, BASIL, AND WALNUTS



600 FLORIDA AVE NW | WASHINGTON DC, 20001  
QUATTROOSTERIA.COM | @QUATTROOSTERIADC

# PRIMI

- 22 TORTELLI RIPIENI DI CARBONARA, GUANCIALE, PECORINO E TARTUFO NERO**  
TORTELLI FILLED WITH CARBONARA, GUANCIALE, PECORINO, AND BLACK TRUFFLE
- 22 AGNOLOTTI DI PARMIGIANA DI MELANZANE, BASILICO, POMODORINI E STRACCIATELLA PUGLIESE**  
AGNOLOTTI FILLED WITH EGGPLANT PARMIGIANA, BASIL, CHERRY TOMATOES, AND APULIAN STRACCIATELLA
- 26 GNOCCHI DI PATATE AL POLPO, OLIVE TAGGIASCHE DELLA LIGURIA, POMODORINI E MENTA**  
POTATO GNOCCHI, OCTOPUS, LIGURIAN TAGGIASCA OLIVES, CHERRY TOMATOES, AND MINT
- 27 PAPPARDELLE QUATTRO RAGÙ [MIDOLLO, COSTINE DI MANZO, COLLO DI MAIALE E SALSICCIA DI MAILE]**  
PAPPARDELLE QUATTRO RAGÙ (BONE MARROW, BEEF SHORT RIBS, PORK COLLAR, AND ITALIAN SAUSAGE)
- 30 RISOTTO ALLE CAPESANTE, CREMA DI PISELLI E BURRATA PUGLIESE**  
RISOTTO WITH SCALLOPS, GREEN PEA PURÉE, APULIAN BURRATA
- 34 PACCHERI ALL'ASTICE, LARDO DI COLONNATA, POMODORINI E BASILICO**  
LOBSTER PACCHERI, PORK LARD, CHERRY TOMATOES, AND BASIL

# SECONDI

- 30 PETTO D'ANATRA GLASSATO, INDIVIA, RAPA ROSSA, POLPETTA E RIDUZIONE ALLE CILIEGE**  
GLAZED DUCK BREAST, ENDIVES, RED BEET ROOTS, DUCK CROQUETTES, AND CHERRY REDUCTION
- 35 FILETTO DI MANZO, CARDONCELLI, CAROTINE, SCALOGNO E JUS AL TARTUFO**  
ANGUS BEEF FILLET, ROYAL OYSTER MUSHROOMS, BABY CARROTS, SHALLOTS, AND TRUFFLE JUS
- 32 BRANZINO, POMODORINI GIALLI, COZZE, MELOGRANO E BASILICO**  
BRANZINO, YELLOW TOMATOES, MUSSELS, POMEGRANATE, AND BASIL
- 34 SPIGOLA DI ROCCIA, CAVOLO CINESE, PISELLI, POMODORINI E ASPARAGI**  
ROCK FISH, BOK CHOY, PEAS, TOMATOES, AND ASPARAGUS

# CONTORNI

- 8 BROCCOLINI, AGLIO CONFIT E PEPERONCINO**  
BROCCOLI, GARLIC CONFIT, AND RED CHILI PEPPER
- 8 CARCIOFI ALLA MENTA**  
ARTICHOKES WITH MINT
- 8 ASPARAGI AL BURRO**  
BUTTERED ASPARAGUS

# DOLCI

- 12 TIRAMISÙ CLASSICO**  
CLASSIC TIRAMISÙ
- 12 CHEESECAKE AL FRUTTO DELLA PASSIONE**  
PASSION FRUIT CHEESECAKE
- 12 MOUSSE ALLA GIANDUJA, PRALINATO ALLE NOCCIOLE E CAFFE**  
GIANDUJA MOUSSE, MOU, HAZELNUT PRALINE, AND COFFEE
- 12 GELATI E SORBETTI**  
SEASONAL GELLATO AND SORBETS

