

Wild Game Menu

Antipasti

Quaglie Affumicate Con Insalata Di Pere E Pecorino \$14
Grilled Marinated Boneless Quail Salad, Pears and Pecorino Cheese

Carpaccio Di Capriolo, Salsa Gorgonzola, Soncino \$13
Venison Carpaccio, Gorgonzola Dressing and Mash Salad

Paste

Pappardelle Al Sugo Di Fagiano e Morelle \$16.50
Wide Pappardelle with pheasant and morel mushrooms

Fettuccine Al Ragu Di Piccione \$16
Fettuccine with Squab Ragout

Cavatelli con Capriolo e Porcini \$16
Home made Ricotta Cavatelli with Venison and Porcini Ragout

Polenta con Chinghiale in Salmi \$24
Soft Polenta with Wild Boar Stew

Secondi Piatti / Main Dishes

Brasato Di Bufalo con Risotto Organico Venere \$26
Buffalo Short Ribs with Organic Venere Risotto

Lombatina Di Chinghiale in Salsa Di Fighi e Anice \$32
Pan Roasted Wild Boar Chop, Dry Figs and Star Anise Sauce

Filetto Di Capriolo, Salsa Barolo e Ciliege \$28
Filet of Venison, Barolo Wine and Cherry Sauce

Piccione Arrosto, Salsa Fegato D'Oca, Cavolo Stufato \$32
Roasted Squab, Red Cabbage and Foie Gras Sauce

Petto D'Anatra "Germano Reale", Salsa Kumquat con Sformato Di Sedano \$29
Moscovy Breast of Duck, Kumquat Sauce, Celery Root Cake

Coniglio Alla Siciliana "Agrodolce" \$25
Pan Roasted Rabbit in a Sicilian Sweet and Sour Sauce