



MENU

LA SELVAGGINA

Antipasto

Tartare di cervo affumicata a freddo con m
maionese ai frutti rossi e olio al ginepro

Calice di vino abbinato: Prosecco DOC Treviso, Millage

Primo

Pappardelle di pasta fresca al ragù di capriolo
e olio ai porcini

Calice di vino abbinato: Chianti Riserva, Tenuta Monrosso

Secondo

Bocconcini di cinghiale in salmì con polenta
taragna

*Calice di vino abbinato: Nebbiolo d'Alba Superiore, Raffaele
Gilli "Sansivè"*

ACQUA, COPERTO E CAFFÈ INCLUSI

50 euro a persona

+ 15 euro a persona con abbinamento vino



MENU

LA SELVAGGINA

Appetizers

Cold smoked venison tartare with m
red fruit mayonnaise and juniper oil

Glass of paired wine: Prosecco DOC Treviso, Millage

First course

Fresh pasta pappardelle with venison ragù
and porcini oil

Glass of paired wine: Chianti Riserva, Tenuta Monrosso

Main course

Chunks of jugged wild boar with taragna polenta

Glass of paired wine: Nebbiolo d'Alba Superiore, Raffaele Gilli
"Sansivè"

WATER, COVERAGE AND COFFEE INCLUDED

50 euro per person

+ 15 euros per person with wine pairing