



**MENU DI SELVAGGINA**  
**VENISON MENU**

**ANTIPASTI**

- PATE DI FAGIANO CON PAN BRIOCHE E CONFETTURA DI CIPOLLE** 45  
*Wyborny pasztet z bażanta serwowany z delikatnym włoskim pieczywem „Pan Brioche” naszego wypieku oraz słynną konfiturą z czerwonych cebulek z Tropei*  
*Pheasant terrine served with our home – made italian bread „Pan Brioche” and famous red onion marmelade*
- PETALI DI CINGHIALE CON PORCINI** 45  
*Plasterki delikatnej polędwicy z dziką z prawdziwkami*  
*Slices of wild boar loin with wild mushrooms*

**PRIMI PIATTI**

- PAPPARDELLE DI GRANO SARACENO AL RAGOÛT DI SELVAGGINA** 45  
*„Pappardelle” – szerokie wstążki z mąki gryczanej domowej roboty z aromatycznym „ragoût” z dziczyzny*  
*„Pappardelle” – large pasta ribbons made of buckwheat flour with venison „ragoût”*

**SECONDI PIATTI**

- FILETTO DI CAPRIOLO AL COGNAC** 85  
*Polędwica z sarny w wybornym sosie własnym z kroplą koniaku*  
*Doll with cognac sauce*
- MEDAGLIONI DI CINGHIALE ALLE ERBE** 65  
*Medaliony z dziką w ziołach*  
*Wild boar cuttlets with herbs*
- MEDAGLIONI DI CERVO IN SALMI** 75  
*Medaliony z jelenia w sosie własnym*  
*Deer in red wine marinate*