Menu del Cacciatore

Het jagersmenu

Menu a tre portate 42,75

Driegangenmenu

ANTIPASTO
Carpaccio di cervo
Carpaccio van hert

PIATTO PRINCIPALE
Cinghiale alla siciliana
Wildzwijn met champignons, salie en pancetta in een saus van witte wijn

DOLCE
Gelato De Luca
Vanille-ijs met warme kersen

ANTIPASTI

Voorgerechten

Zuppa di zucca 11,75
Pompoensoep

Carpaccio di cervo 18,75
Carpaccio van hert

DALLA CACCIA

Wildgerechten

Capriolo agli agrumi di Sicilia 45,75
Reerug met Siciliaanse citrusvruchten

Capriolo ai funghi di bosco 43,00
Reerug met handgeplukte bospaddenstoelen

Capriolo alla romana 39,75
Reerug in witte wijn met tomaat en ansjovis

Wellington di cervo 35,75
Wellington van hert met een saus van marsala en pistache

Ossobuco di cervo 34,75
Langzaam gestoofde hertenossobuco in een saus van rode wijn en kastanjes

Filetto di cervo alle ciliegie 33,75
Hertenhaas met kersen in rode portsaus

Cinghiale al tartufo 34,75
Wildzwijn met truffelroomsaus

Cinghiale alla siciliana 29,75
Wildzwijn met champignons, salie en pancetta in een saus van witte wijn

RISOTTO E POLENTA

Risotto en polenta

Risotto ai funghi di bosco 23,75
Risotto met handgeplukte bospaddenstoelen en guanciale (gedroogde varkenswang)

Polenta al ragù 18,75
Met ragù van wild en parmigiano

Polenta alla siciliana 17,75
Met artisjok, olijven en verse tomaat

Polenta alla pizzaiola 16,75
Gegratineerd in tomatensaus

WIJNSUGGESTIE

Aiosa 47,50 · **Barbera d'Alba** 57,50 *(halve fles 29,50)*

© SICILIA HELMOND · EST. 1982

Menu del Cacciatore

The hunter's menu

Menu a tre portate 42,75

Three-course menu

ANTIPASTO
Carpaccio di cervo
Venison carpaccio

PIATTO PRINCIPALE
Cinghiale alla siciliana
Wild boar with mushrooms, sage and pancetta in a white wine sauce

DOLCE
Gelato De Luca
Vanilla ice cream with warm cherries

ANTIPASTI

Starters

Zuppa di zucca 11,75
Pumpkin soup

Carpaccio di cervo 18,75
Venison carpaccio

DALLA CACCIA

Game dishes

Capriolo agli agrumi di Sicilia 45,75
Saddle of roe deer with Sicilian citrus

Capriolo ai funghi di bosco 43,00
Saddle of roe deer with hand-picked forest mushrooms

Capriolo alla romana 39,75
Saddle of roe deer in white wine with tomatoes and anchovies

Wellington di cervo 35,75
Venison Wellington with marsala and pistachio sauce

Ossobuco di cervo 34,75
Slow-braised venison ossobuco in a chestnut and red wine sauce

Filetto di cervo alle ciliegie 33,75
Venison tenderloin with cherries in a red port sauce

Cinghiale al tartufo 34,75
Wild boar with truffle cream sauce

Cinghiale alla siciliana 29,75
Wild boar with mushrooms, sage and pancetta in a white wine sauce

RISOTTO E POLENTA

Risotto and polenta

Risotto ai funghi di bosco 23,75
Risotto with hand-picked forest mushrooms and guanciale (cured pork cheek)

Polenta al ragù 18,75
With game ragù and Parmigiano

Polenta alla siciliana 17,75
With artichoke, olives and fresh tomato

Polenta alla pizzaiola 16,75
Gratinated in tomato sauce

WINE SUGGESTION

Aiosa 47,50 · **Barbera d'Alba** 57,50 *(half bottle 29,50)*

© SICILIA HELMOND · EST. 1982