



SELVAGGIO

Zuppa di selvaggina 8.50

Heldere wildbouillon met cantharellen | tortellini

Filetto di petto d'anatra + 2.00 14.50

Gebakken eendenborstfilet | antiboise van tomaat | schuim van ricotta | krokantje van parma

Ravioli selvatici 9.50

Tussengerecht. Ravioli gevuld met wild | botersalie saus | champignons

Duo di cervo e cinghiale + 2.00 32.50

Hert | zwijn | cranberry compote | Rode wijnsaus | hazelnoot | roseval aardappels | winterse groentes

Onze wijntip: Sette Aje Frappato

Pasta al ragù di cinghiale 26.50

Pappardelle met wildzwijn ragu

Onze wijntip: Chianti Riserva | Primitivo di Puglia

Pera crumble 9.50

Stoofpeer | amaretto | banketbakkersroom | vanille ijs | crumble

Onze wijntip: Zibibo liquoroso

als 3-gangen menu 43.50

als 4-gangen menu 49.50



Vino e Cucina

Ristorante Italiano



WILD MENU

WINTER 2024

SELVAGGIO

Zuppa di selvaggina 8.50

Heldere wildbouillon met cantharellen | tortellini

Filetto di petto d'anatra + 2.00 14.50

Gebakken eendenborstfilet | antiboise van tomaat | schuim van ricotta | krokantje van parma

Ravioli selvatici 9.50

Tussengerecht. Ravioli gevuld met wild | botersalie saus | champignons

Duo di cervo e cinghiale + 2.00 32.50

Hert | zwijn | cranberry compote | Rode wijnsaus | hazelnoot | roseval aardappels | winterse groentes
Onze wijntip: Sette Aje Frappato

Pasta al ragù di cinghiale 26.50

Pappardelle met wildzwijn ragu

Onze wijntip: Chianti Riserva | Primitivo di Puglia

Pera crumble 9.50

Stoofpeer | amaretto | banketbakkersroom | vanille ijs | crumble

Onze wijntip: Zibibo liquoroso

als 3-gangen menu 43.50

als 4-gangen menu 49.50

LET'S GET WILD TONIGHT

Vino e Cucina

Ristorante Italiano



SELVAGGIO

Zuppa di selvagginna 8.50

Heldere wildbouillon met cantharellen | tortellini

Filetto di petto d'anatra + 2.00 14.50

Gebakken eendenborstfilet | antiboise van tomaat | schuim van ricotta | krokantje van parma

Ravioli selvatici 9.50

Tussengerecht. Ravioli gevuld met wild | botersalie saus | champignons

Duo di cervo e cinghiale + 2.00 32.50

Hert | zwijn | cranberry compote | Rode wijnsaus | hazelnoot | roseval aardappels | winterse groentes

Onze wijntip: Sette Aje Frappato

Pasta al ragù di cinghiale 26.50

Pappardelle met wildzwijn ragu

Onze wijntip: Chianti Riserva | Primitivo di Puglia

Pera crumble 9.50

Stoofpeer | amaretto | banketbakkersroom | vanille ijs | crumble

Onze wijntip: Zibibo liquoroso

als 3-gangen menu 43.50

als 4-gangen menu 49.50

LET'S GET WILD TONIGHT

Vino e Cucina

Ristorante Italiano

