



# CARTA DE CAZA

**RAGUT DE CIERVO con guarnición de Spätzle.**

25,90€

RAGUT VOM HIRSCH mit Spätzle Garnitur.

RAGUT OF DEER with Spätzle garnish.



**CORZO CON MELOCOTÓN FLAMBEADO con reducción de vino tinto y guarnición de col lombarda y boniato gratinado.**

35,70€

REHRÜCKEN MIT FLAMBIERTEN PFIRSICHEN mit Rotweinreduktion, garniert mit Rotkohl und Süßkartoffelgratin.

FLAMBED PEACH HAKE with red wine reduction and garnished with red cabbage and sweet potato au gratin.



**JABALÍ CON MARRÓN GLACÉ en reducción de vino Marsala y guarnición de puré de patata y lombarda.**

27,80€

WILD SCHWEIN MIT KASTANIE in einer Marsala-Weinreduktion und garniert mit Kartoffelpüree und Rotkohl.

SAWS WITH GLACE BROWN in a Marsala wine reduction and garnished with mashed potato and red cabbage.

*San Giuseppe*  
ristorante pizzeria



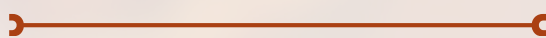
**CARTA  
DE CAZA**

**LOMO DE CIERVO CON FRUTAS DEL BOSQUE, elaborado con balsámico de Módena y canela y acompañado de guarnición de boniato gratinado y lombarda.**

33,50€

HIRSCHRÜCKEN MIT WALDFRÜCHTEN, zubereitet mit Balsamico di Modena und Zimt, serviert mit Süßkartoffelgratin und Rotkohl.

LOIN OF DEER WITH FOREST FRUIT prepared with balsamic balsamic of Modena and cinnamon and served with sweet potato au gratin and red cabbage.



**LOMO DE CIERVO CON REBOZUELOS, salteado con panceta y acompañado con guarnición de Spätzle y lombarda.**

37,80€

HIRSCHRÜCKEN MIT PFIFFERLINGEN, Speck und serviert mit Spätzle und Rotkohl.

LOIN OF DEER WITH BUNCHES, sautéed with bacon and served with Spätzle and red cabbage awith a side of Spätzle and red cabbage.



**LOMO DE CIERVO CON BOLETUS FRESCOS, elaborado con trufa de invierno en reducción de vino blanco, acompañado con guarnición de Parpadelle y lombarda.**

37,80€

HIRSCHRÜCKEN MIT FRISCHEN Steinpizen winter trüffel, Parpadelle und Rotkohl.

LOIN OF DEER WITH FRESH BOLETUS prepared with winter truffle with winter truffle in a white wine reduction and garnished with garnished with Parpadelle and red cabbage.