



# DOUBLE BARREL KITCHEN

## SMALL PLATES

**New England Clam & Corn Chowder**  
*Sweet and Idaho Potatoes, Touch of Cream* ∞ ∞ ∞ ∞ 12

**The Preserve Farm Stand Pickle Bowl**  
*House-Made Pickled Everything* ∞ ∞ ∞ ∞ 11

**Buffalo Duck Wings**  
*Great Hill Blue Cheese, Celeriac Slaw* ∞ ∞ ∞ ∞ 13

**Charcuterie Board**  
*Choice Selection of Imported Italian Meats and Cheeses* ∞ ∞ ∞ ∞ 25

**Pt. Judith Calamari Fries**  
*Pickled Poblano Peppers,  
Roasted Garlic & Kalamata Aioli* ∞ ∞ ∞ ∞ 13

**Shrimp Cocktail**  
*Jumbo Shrimp, Club House Cocktail Sauce* ∞ ∞ ∞ ∞ 17

**Pheasant Pate**  
*Fig, Pistachio, F.R.O.G Jam, Farm Stand Pickles* ∞ ∞ ∞ ∞ 15

## BURGERS

**Double Barrel Burger \***  
*Two Six Ounce Black Angus Patty's, Cabot Vermont Cheddar,  
Frizzled Onions, Smoked Garlic Aioli, Bibb Lettuce, Tomato,  
Griddled Brioche Roll* ∞ ∞ ∞ ∞ 19

**High Country Elk Burger \***  
*Smoked Gouda, Butternut Squash Slaw, Cranberry Mayo,  
Griddled Brioche Roll* ∞ ∞ ∞ ∞ 21

**Gatherer Burger**  
*Vegetarian Impossible Burger, Bibb Lettuce, Vine-Ripe Tomato,  
Smoked Garlic Aioli, Griddled Brioche Roll* ∞ ∞ ∞ ∞ 19

All Burger served with your Choice of Hand Cut Idaho Fries or Field Greens Salad. Gluten Free Bun Available.

## SALADS

**Rhode Island Field Greens Salad**  
*Heirloom Cherry Tomatoes, Watermelon Radish, Cucumber,  
White Balsamic Vinaigrette* ∞ ∞ ∞ ∞ 12

**Artisan Romaine Caesar Salad**  
*Fennel Scented Brioche Croutons, Parmigiano Reggiano* ∞ ∞ ∞ ∞ 14

**Classic Iceberg Wedge**  
*Blue Cheese Dressing or Smoky Russian Dressing, Bacon,  
Heirloom Cherry Tomato* ∞ ∞ ∞ ∞ 12

**Baby Arugula Salad**  
*Golden Delicious Apple, Candied Walnuts, Vermont Goat Cheese,  
Apple Cider Vinaigrette* ∞ ∞ ∞ ∞ 14

## LARGE PLATES

**Fettuccine & Shrimp**  
*Cream, Lemon Zest, Spinach, Parmigiano Reggiano* ∞ ∞ ∞ ∞ 29

**Mezzi Rigatoni ala Bolognese**  
*Veal, Beef and Pork, Valoroso Tomatoes,  
Parmigiano Reggiano* ∞ ∞ ∞ ∞ 29

**Butternut Squash Risotto**  
*Teriyaki Grilled Quail, Crisp Parsnip, Pinot Noir Syrup* ∞ ∞ ∞ ∞ 29

**High Country Elk Meatballs**  
*Barolo Sauce, White Truffle Buttered Pappardelle Pasta,  
English Peas* ∞ ∞ ∞ ∞ 31

**Hudson Valley Duck \***  
*Pan Seared Breast, Confit Leg, Duck Fat Potatoes, Butternut Slaw,  
Pomegranate Gastrique* ∞ ∞ ∞ ∞ 37

**Crispy Pan Salmon \***  
*Mediterranean Olive Tapenade, Wilt of Baby Spinach, Fire Roasted  
Tomatoes, Kalamata Olives, Roasted Red Peppers,  
Fresh Lemon and Extra Virgin Olive Oil* ∞ ∞ ∞ ∞ 33

**Sam Adams Steak Frites \***  
*14oz Black Angus NY Sirloin, Hand Cut Fries, Sam Adams  
Worcestershire Sauce, RI Shiitake Mushrooms* ∞ ∞ ∞ ∞ 45

**Venison Osso Bucco**  
*Red Zinfandel, Winter Spices, Cauliflower Puree,  
Butter Glazed Heirloom Baby Carrots* ∞ ∞ ∞ ∞ 39

**Bourbon Braised Boneless Beef Short Ribs**  
*Smashed Yukon Gold Potatoes, Maple Cream & Bacon Brussels  
Sprouts* ∞ ∞ ∞ ∞ 37

**Filet Mignon Barolo \***  
*9oz Beef Tenderloin, Mushroom Barolo Wine Sauce,  
Roasted Garlic Potato Cake, Frizzled Onions,  
Garlicky Spinach* ∞ ∞ ∞ ∞ 47

**Organic Chicken Matone**  
*Brick Roasted Semi Boneless Half Chicken, Sage, Rosemary,  
Maple Glazed Carrots, Sweet Onion Smashed Potatoes,  
Pan Sauce* ∞ ∞ ∞ ∞ 29

## SIDES

Hand Cut Idaho Fries ∞ ∞ ∞ ∞ 7

Smashed Yukon Gold Potatoes ∞ ∞ ∞ ∞ 7

Maple Creamed Brussels Sprouts ∞ ∞ ∞ ∞ 9

Butternut Squash Risotto ∞ ∞ ∞ ∞ 9

Sauteed Mushrooms ∞ ∞ ∞ ∞ 9

**Add to Your Salad**  
*Grilled Marinated Chicken Breast...9,  
Pan Seared Atlantic Salmon\*...11, Grilled Shrimp...15*

**P R E S E R V E**  
SPORTING CLUB & RESIDENCES

AT BOULDER HILLS

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. For your convenience, a food and beverage administrative fee of 18% will be placed on your check to compensate our service team. This fee is not a tip, gratuity, or service charge.