

CACCIATORE

TRATTORIA & FORESTERIA



BENVENUTI A CASA...

Valeria e Lucio

Il nostro amore per la cucina è un meraviglioso viaggio che ci ha portati fin qua e la spettacolare cornice del lago d'Iseo e di Montisola ci ha fatto innamorare del Cacciatore...

Vogliamo portare avanti la tradizione di questa casa, si , casa , perché è così che vogliamo far sentire i nostri clienti e amici...a casa.

Una cucina semplice e gustosa, un ambiente caldo ed accogliente uniti al panorama mozzafiato è il sogno che vogliamo fare nostro per trasformarlo in una meravigliosa realtà da condividere con voi.

Il nostro sarà un viaggio di sapori , di piatti tradizionali e prodotti del territorio ma non mancheranno le eccellenze fuori porta...

Antipasti

<i>Antipasto del Cacciatore</i>	€11
<i>Prosciutto crudo di San Daniele artigianale, salame nostrano, mortadella di cinghiale , polentina taragna, torta salata (1.2.3)*</i>	
<i>Antipasto del pescatore</i>	€12
<i>Crostino di pane nero con salmerino marinato, carpaccio di trota affumicato, mousse di pesce di lago** con pistacchi tostati, nido di polenta con sarde essiccate al verde (1.4.7.8.9.10)*</i>	
<i>Tartara di Fassona a coltello con radicchio trevigiano</i>	€11
<i>marinato e scagliette di Casolet (2.10)*</i>	
<i>Baccalà** mantecato con crostone di polenta (4)*</i>	€12
<i>Prosciutto crudo Bagatto di San Daniele</i>	€8
<i>Paniere di salumi</i>	€ 12

***alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine*

Primi piatti

€9.50

Tagliolini di pasta fresca all'uovo al sugo d'oca

*(1,2.3.11.12)**

Casoncelli con ripieno bresciano al burro spumeggiante e Fatuli

*(1.2)**

Malfatti d'erbe con salsa allo zafferano e bottarga di lago

*(1.2.3.4)**

*Risotto mantecato al Franciacorta e ragù di pesce persico***

*(2.4.11.12)**

***alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine*

Secondi piatti di carne

Costolette di agnello** spadellate **€15**
con carciofi** alle erbe

Petto d'anatra** cotto a bassa temperatura **€14**
con schiacciata di patate

Costata di Scottona alla griglia **€15**
con verdure di stagione (450 gr circa)

Tagliata di manzo con patate al forno **€13**

Manzo all'olio alla moda di Rovato **€15**
(1.2.11.12)*

*****alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine***

Secondi piatti di pesce

*Filetto di pesce persico** panato alle erbe
con verdure croccanti (1.2.3.4.)* €13*

*Sarde di Montisola essiccate con polenta grigliata €13
(4)**

*Filetto di salmerino alle mandorle su nido di mistica €15
(4.8)**

*Fritto misto di lago** €15
(1.4)**

*Pesciolini fritti** €6
(1.4)**

***alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine*

Contorni

Insalata mista €3

*Patate fritte** o al forno* €4

*Fritto dell'orto*** €7

(1)*

Verdure di stagione al forno €5

Formaggio fuso in cocottina €6

(2)*

Selezione di formaggi con

Marmellate della casa €10

(2)*

***alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine*

...e per finire in dolcezza ...

<i>Semifreddo al cioccolato bianco con torrone e salsa mou</i>	<i>€6</i>
<i>(1.2.3.8)*</i>	
<i>Tiramisù</i>	<i>€5</i>
<i>(1.2.3)*</i>	
<i>Panna cotta al miele con composta di</i>	<i>€5</i>
<i>frutti di bosco** (2)*</i>	
<i>Salame al cioccolato e spuma di ricotta</i>	<i>€5</i>
<i>della valle</i>	
<i>(1.2.3.8)*</i>	
<i>La torta...una nostra proposta... (1.2.3.8)*</i>	<i>€5</i>
<i>Coppa gelato con castagne caramellate e</i>	<i>€5</i>
<i>cioccolato caldo</i>	
<i>(1.2.3.8)*</i>	
<i>Piatto di frutta fresca</i>	<i>€4</i>
<i>(secondo stagione)</i>	
<i>Gelato artigianale da produttori locali</i>	<i>€5</i>
<i>(1.2.3.8)*</i>	

<i>Coperto</i>		€2,50
<i>Acqua naturale o frizzante bottiglia di vetro da L 0.90</i>		€2,50
<i>Acqua naturale o frizzante bottiglia in pet da L 0.50</i>		€1,00
<i>Bibita in lattina da L 0.33</i>		€2,50
<i>Aperitivo (accompagnato da stuzzichino)</i>		€5,00
<i>Caffè liscio o macchiato</i>		€1,00
<i>Caffè corretto</i>		€1,30
<i>Amaro classico</i>		€3,00
<i>Amari di nostra selezione</i>		€3,50
<i>Grappa classica</i>		€3,00
<i>Grappe di nostra selezione</i>		€4,00
<i>Whisky</i>		€5,00
<i>Valfonda veneto frizzante IGT bianco</i>	$\frac{1}{4}$	€3,00
	$\frac{1}{2}$	€6,00
	L 1	€10,00
<i>Refosco delle Venezie IGP</i>	$\frac{1}{4}$	€3,00
	$\frac{1}{2}$	€6,00
	L 1	€10,00

Note di servizio....

Nei nostri piatti possono essere presenti allergeni, per poterli individuare facilmente vengono indicati dei numeri vicino ad ogni descrizione, di seguito la tabella per poterli riconoscere.

GLUTINE	1	FRUTTA A GUSCIO	8
LATTE E DERIVATI	2	ARACHIDI E DERIVATI	9
UOVA E DERIVATI	3	SENAPE	10
PESCE	4	SEDANO	11
MOLLUSCHI	5	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	12
CROSTACEI	6	LUPINI	13
SESAMO	7	SOIA	14

Lo staff è a vostra disposizione per chiarimenti, non esitate a chiamarci!

*Uno non può pensare bene,
Amare bene,
Dormire bene
.....Se non ha...
Mangiato bene*

V. Woolf

