

# *Benvenuti al Cacciatore!*

*Da Lori e Leo...un posto dove stare bene*



*"La nostra ambizione è offrire ai Clienti ciò  
che a noi piace trovare seduti a tavola.*

*Un ambiente accogliente, un servizio cordiale,  
buoni sapori nel piatto e nel bicchiere, un panorama  
mozzafiato, un po' di musica, ... un momento piacevole."*

La nostra cucina tende ad utilizzare i prodotti offerti dal territorio.

Una particolare attenzione viene dedicata ai formaggi

delle nostre zone, tesori di tradizione e sapori :

il FATULLI', formaggio di capra affumicato della Val Savioire,

i FORMAGGI di MALGA stagionati, le FORMAGCELLE,

il CASTELLACCIO affinato nelle barrigue di Franciacorta.

Fra i pesci raccomandiamo il SALMERINO e

le SARDINE SECCHHE del Lago d'Iseo...da provare !

Gentili Clienti,

vi preghiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari,

sarà nostra cura soddisfare al meglio le vostre esigenze.

(A disposizione l'elenco di tutti i piatti con relativi ingredienti

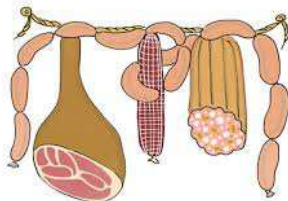
ed eventuali allergeni come previsto dal D.Lgs n. 231/2017)



Questo simbolo indica che il piatto è adatto ai bambini.

Il simbolo "S" indica che il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine, (ma non per questo meno buono).

Coperto in sala euro 2,30 - Coperto in giardino euro 3,00



## ANTIPASTI

- \* **CACCIATORE.** S. Daniele artigianale, salame nostrano, nidi di polenta, Cestello di grana, sott'oli casalinghi euro 10,00  
*ANCHE GLUTEN FREE*
- \* **PESCATORE.** Fantasia di pesci di lago e torrente marinati, essiccati, affumicati, in carpione, in mouse euro 10,00  
*ANCHE GLUTEN FREE*
- \* **SEBINO.** Filetti di agone marinati a crudo in succo di agrumi e conservati sott'olio extrav.d'oliva euro 9,00  
(NON sempre disponibile) *GLUTEN FREE*
- \* **GOLOSO.** Lardo dell'Adamello con Miele di Rododendro accompagnato da Pane di Castagna o ai 7 Cereali euro 8,00
- \* **S.DANIELE.** Piatto di Prosciutto Crudo "S. Daniele"   
(Prosciuttificio Artigianale "Fam. Bagatto" di S. Daniele Friuli) euro 8,00  
*GLUTEN FREE*

# PRIMI PIATTI

ANCHE CON PASTA GLUTEN FREE



euro 9,00

TAGLIOLINI all' OCA..... la nostra Specialità!  
(con ragu' di cosce d'oca.)



CASONCELLI di nostra produzione

(ripieni di ricotta ed erbe, conditi con burro fuso, salvia e Fatufi)

GARGANELLI con il PESCE PERSICO e pomodoro "S"

FETTUCINE con le SCARDOLE e pomodoro

FETTUCINE con BOTTARGA

euro 10,00

di Coregone, burro fuso e pistacchi

PASTA al POMODORO

euro 6,00

Porzione "Baby"

euro 4,00



PIATTI STAGIONALI : (disponibilità indicata con X)

Tagliatelle con ragu' di Cinghiale

\_\_\_\_\_ euro 9,00

Fettuccine con Porcini

\_\_\_\_\_ euro 9,00

Pasta con Salmi di Lepre

\_\_\_\_\_ euro 9,00

Pasta con Pesto di Verdure e frutta secca

\_\_\_\_\_ euro 9,00

Pasta con ragu' di Asino

\_\_\_\_\_ euro 9,00

Zuppa di legumi e cereali

\_\_\_\_\_ euro 6,00

## SECONDI PIATTI ...di CARNE



*TAGLIATA di FILETTO di MAIALINO*

euro 13,00

*(con insalatina di mela e noci, al sangue)*

*GLUTEN FREE*

*COSTOLETTE di AGNELLO "S"*

euro 13,00

*(grigliate, servite ben cotte con carciofino grigliato)*

*GLUTEN FREE*

*PETTO d'ANATRA alla crema di Balsamico*

euro 13,00

*(grigliato, media cottura, servito con finocchi crudi)*

*GLUTEN FREE*

*COSTATA di SCOTTONA senza osso*

*GLUTEN FREE*

*(la Scottona è un giovane bovino femmina)*

euro 4,50/100grammi

*TAGLIATA di SCOTTONA con patatine fritte*

euro 15,00

*GLUTEN FREE*

*BABY PIATTO: MILANESE di POLLO con patatine "S"* euro 6,00



*PIATTI STAGIONALI : (disponibilità indicata con X)*

*Polenta con i Porcini*

\_\_\_\_\_

euro 10,00

*Cinghiale con le Mele e Polenta*

\_\_\_\_\_

euro 14,00

*Stracotto d'Asino con Polenta*

\_\_\_\_\_

euro 14,00

*Piccatina di Manzo (piatto freddo)*

\_\_\_\_\_

euro 10,00

*TUTTO GLUTEN FREE*



## Lo SPIEDO,

tipico piatto della tradizione bresciana, viene preparato su prenotazione.  
(LASCIALE LA VOSTRA MAIL E VERRETE INFORMATI IN MERITO)



## SECONDI PIATTI...di PESCE



FILETTI di PESCE PERSICO "S" euro 12,00

(impanati, con foglie di salvia e fiori di zucca croccanti)

"SARDINE" SECHE grigliate, con polenta euro 12,00

(3 "Agoni" di lago essiccati, dal sapore forte e salato)

GLUTEN FREE

FILETTO di SALMERINO alla piastra euro 14,00

(grigliato, con anelli di cipolla croccanti)

GLUTEN FREE

FILETTO di SALMERINO GRATINATO euro 14,00

(al forno con grana padano dell' Az. agr. S. Giovanni di Chiari e polenta)

FRITTO MISTO di LAGO "S" euro 13,00

(tempura leggera e croccante, con filetti di persico, acquadelle e verdure)

PESCIOLINI FRITTI (ciotola) "S" euro 6,00

PIATTO STAGIONALE: (disponibilità indicata con X)

Polenta e Baccalà \_\_\_\_\_ euro 15,00

Trota Salmonata Affumicata in insalata \_\_\_\_\_ euro 15,00

Sardine di lago fresche grigliate con polenta \_\_\_\_\_ euro 10,00

TUTTO GLUTEN FREE

## Se volete un **CONTORNO**



- \* **BUFFET** di VERDURE 1 ciotola euro 4,00
- \* **FRITTO** dell'ORTO (tempura di verdure miste) euro 6,00
- \* **PATATINE FRITTE "S"** euro 4,00
- \* **ANELLI** di CIPOLLA CROCCANTI euro 3,00



Un vecchio detto dialettale dice :

"La boca l'è mia straca se la sent mia dè aca!"

"La bocca non è stanca se non ha sapore di mucca !"

Quindi, se vi piacciono i **FORMAGGI** provate la

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI** euro 8,00 **GLUTEN FREE**

PROVATELI CON UN BICCHIERINO DI "L'IMPOSSIBILE", PASSITO ROSSO di FRANCIACORTA E. 4,00

## **DOLCI** di nostra produzione



**SEMIFREDDO** al TORRONCINO euro 4,50 **GLUTEN FREE**

**TIRAMISU'** della CASA euro 4,50

**PANNA COTTA** euro 4,50

**MOUSSE** di CIOCCOLATO senza panna né zucchero euro 4,50 **GLUTEN FREE**

**CREMA CATALANA** euro 4,50 **GLUTEN FREE**

**TORTA** del GIORNO euro 4,50

**CANTUCCI** euro 4,50 con **MOSCATO DOLCE** euro 7,00

### **GELATI :**

**GELATO** (fior di latte o limone) euro 4,00 **GLUTEN FREE**

**GELATO** con **FRAGOLE** (o altro secondo disponibilità) euro 5,00 **GLUTEN FREE**

**AFFOGATO** (a scelta con liquirizia, caffè, braulio, vodka, whisky) euro 5,00

**DOLCE** porzione **BABY** euro 3,00

