

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 FORMAGGELLE,
il CASTELLACCIO affinato nelle barrique di Franciacorta.

Fra i pesci raccomandiamo il SALMERINO e
le SARDINE SECCHIE 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.

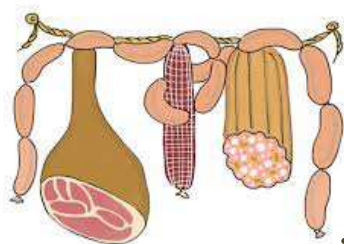
(A disposizione l'elenco di tutti i piatti con relativi ingredienti ed eventuali allergeni come previsto dal D.Lgs n. 231/2017)



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 2,50 - Coperto in giardino euro 3,00



ANTIPASTI

- * **CACCIATORE.** S. Daniele artigianale, salame nostrano, nidi di polenta, Cestello di grana, sott'oli casalinghi euro 11,00
ANCHE GLUTEN FREE
- * **PESCATORE.** Fantasia di pesci di lago e torrente marinati, essiccati, affumicati, in carpione, in mouse euro 11,00
ANCHE GLUTEN FREE
- * **SEBINO.** Filetti di agone marinati a crudo euro 9,00
(NON sempre disponibile) *GLUTEN FREE*
- * **GOLOSO.** Lardo dell'Adamello con Miele di Rododendro accompagnato da Pane nero 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



euro 9,00

ANCHE CON PASTA GLUTEN FREE

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 Fatuli)

GARGANELLI con il PESCE PERSICO e pomodoro "S"

FETTUCINE con le SCARDOLE e pomodoro

FETTUCINE con BOTTARGA di LAGO

euro 11,00

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 11,00

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
(con insalatina di mela e noci, al sangue)

euro 13,00

GLUTEN FREE

COSTOLETTE di AGNELLO "S"
(grigliate, servite ben cotte con carciofino grigliato)

euro 15,00

GLUTEN FREE

PETTO d'ANATRA alla crema di Balsamico
(grigliato, media cottura, servito con finocchi crudi)

euro 14,00

GLUTEN FREE

COSTATA di SCOTTONA senza osso

GLUTEN FREE

(la Scottona è un giovane bovino femmina)

euro 4,50 ogni 100grammi

TAGLIATA di SCOTTONA con patatine fritte

euro 15,00

GLUTEN FREE

BABY PIATTO: MILANESE di POLLO con patatine "S" euro 8,00



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 13,00

(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 15,00

(grigliato, con anelli di cipolla croccanti)

GLUTEN FREE

FILETTO di SALMERINO GRATINATO euro 15,00

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

FRITTO MISTO di LAÇO "S" euro 15,00

(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 7,00
- * **PATATINE FRITTE "S"** euro 4,00
- * **ANELLI di CIPOLLA CROCCANTI** euro 4,00



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 9,00 **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 **GLUTEN FREE**

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 bicchiere di **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, wiskey) euro 7,00

DOLCE porzione **BABY** euro 3,00

