

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 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.

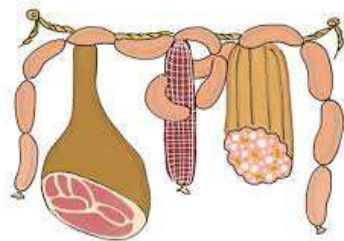
(A disposizione l'elenco di tutti i piatti con relativi ingredienti ed eventuali allergeni come previsto dal D.Lgs n. 231/2017)



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 2,60 - Coperto in giardino euro 3,00



ANTIPASTI

** CACCIATORE. Prosciutto di 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 mousse*

euro 11,00

ANCHE GLUTEN FREE

** S. DANIELE. Piatto di Prosciutto Crudo "S. Daniele"*



(Prosciuttificio Artigianale "Fam. Bagatto" di S. Daniele Friuli) euro 8,00

GLUTEN FREE

PRIMI PIATTI



euro 9,50

SU RICHIESTA CON PASTA GLUTEN FREE

TAGLIOLINI all' OCA..... la nostra Specialità!



(con ragù di cosce d'oca.)

CASONCELLI di nostra produzione

(ripieni di ricotta ed erbe, conditi con burro fuso, salvia e Fatali - formaggio camuno, di capra, affumicato su ginepro-)

GARGANELLI con il PESCE PERSICO "S"

(in sugo di pomodorini ciliegia)

FETTUCINE con BOTTARGA di LAGO

euro 11,00

(con burro fuso e pistacchi)

PASTA al POMODORO



euro 6,50

Porzione "Baby"

euro 5,00

SECONDI PIATTI ...di CARNE



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

(la Scottona è un giovane bovino femmina)

GLUTEN FREE

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





SECONDI PIATTI...di PESCE

FILETTI di PESCE PERSICO "S" euro 13,00
(impanati, con foglie di salvia e fiori di zucca croccanti)



"SARDINE" SECCHHE 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**

FRITTO MISTO di LAÇO "S" euro 15,00
(tempura leggera e croccante, con filetti di persico, acquadelle e verdure)

PESCIOLINI FRITTI "S" euro 6,00

Se volete un **CONTORNO**



- * **INSALATA MISTA** 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**

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, whisky) euro 7,00

DOLCE porzione **BABY** euro 3,00

