

Vecchia Osteria del Cacciatore 2.0

*“Siamo felici di condividere con voi
la nostra passione per la cucina
e la nostra cultura gastronomica.*

*Il nostro menù offre uno studio
e lavorazione delle materie prime
valorizzando soprattutto il territorio,
inserendo una selezione di piatti
che vi faranno scoprire
nuovi sapori e aromi”*

*Anticipiamo un ringraziamento
per averci scelto
e un buon proseguimento di serata.*

GRADITA COMUNICARE INTOLLERANZE E ALLERGIE

◦ ∞ ANTIPASTI ∞ ◦

SALUMI MISTI,
LA NOSTRA GIARDINIERA E TORTA SALATA
(COPPA, PANCETTA, SALAME, PROSCIUTTO CRUDO
E PROSCIUTTO COTTO SPEZIATO)

(Allergeni 1-3-7-12 aceto di vino bianco)

EURO 15,00

TARTARE DI MANZO CON SALSA SENAPE E MIELE
E CANNELLONE SALATO CON RICOTTA
ED ERBE AROMATICHE

(Allergeni 1-7-10-12 aceto di vino)

EURO 15,00

CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA
E INSALATINA DI FINOCCHI,
RAPANELLI E ARANCE CON SALSA ALLO YOGURT

(Allergeni 3-4-7)

EURO 14,00

SFORMATINO DI ASPARAGI
CON FONDUTA DI GRANA PADANO 20 MESI
POMODORINI CARAMELLATI
E GRANELLA DI ARACHIDI

(Allergeni 3-5-7)

EURO 11,00

◦ **PRIMI** ◦

TORTELLI CON LA CODA, AL BURRO E SALVIA

(Allergeni 1-3-7)

EURO 13,00

PISAREI E FASÒ DELLA TRADIZIONE
(CON LE COTICHE)

(Allergeni 1-7-9)

EURO 10,00

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VERDURE
E CARNI BIANCHE MISTE
DI FARAONA, CONIGLIO E MAIALE

(Allergeni 1-3-7-9-12 vino bianco)

EURO 13,00

I NOSTRI PANZEROTTI
DI RICOTTA E SPINACI

(Allergeni 1-3-7-9)

EURO 11,00

RISOTTO AL ROSMARINO E GRANA PADANO
(MIN. DUE PERSONE)

(Allergeni 7-9-12 vino bianco)

EURO 13,00

◦ ☞ SECONDI ☜ ◦

BRASATO DELLA TRADIZIONE
CON PURÈ DI PATATE DI MONTAGNA

(Allergeni 7-9-12 vino rosso)

EURO 15,00

IL NOSTRO TONNATO

(Allergeni 3-4-10)

EURO 12,00

CONIGLIO RIPIENO IN PORCHETTA
E PATATE AL FORNO

(Allergeni 1-2-3-7-9-12 vino bianco)

EURO 13,00

MOUSSE AL GORGONZOLA,
MIELE E SEDANO
CON BISCOTTO AL GRANA PADANO

(Allergeni 1-3-4-7-9)

EURO 11,00

◦ ☁ **DOLCI** ☁ ◦

ZUPPA INGLESE

(Allergeni 1-3-7)

EURO 5,00

PASTICCERIA SECCA
E SPUMA ALLO ZABAGLIONE

(Allergeni 1-3-7-8)

EURO 5,00

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE
CON SALSA ALLO ZENZERO
E GRANELLA DI BISCOTTO

(Allergeni 1-3-7)

EURO 5,00

SORBETTO AL LIMONE

(Allergeni)

EURO 3,00

GELATO ALLA CREMA

(Allergeni 3-7-8)

EURO 3,00

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE
E CONFETTURA DI CIPOLLE

(Allergeni 7)

EURO 10,00

ELENCO ALLERGENI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

SENAPE

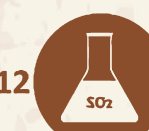
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14