



Al Cacciatore
ristorante



I nostri piatti estivi

Formaggi tipici con le nostre mostarde

Local Cheese with our mustards

Typisch Käse mit unsere Senfsoße

€ 8,00

Ravioli di patate con pesto all'Aglio Orsino

Potatoes ravioli with wild garlic's Pesto

Kartoffel Ravioli mit Bärlauch pesto

€ 9,00

Costine di maiale C.B.T. aromatizzate al ginepro con salsa al rafano

Juniper flavored Pork ribs with horseradish

Spareribs mit Wacholderbeere und Rettichsauce

€ 12,00

Carpaccio di bufala condito con olio al limone

Bufala's Carpaccio with lemon oil

Büffel Carpaccio mit Zitrone öl

€ 10,00



ANTIPASTI- Vorspeisen

Antipasto Rustico

€ 6,00

Polenta con formaggio fuso e scaglie di tartufo del Baldo

Polenta mit Käsefondue und Trüffel- Polenta with melted cheese and truffle shavings

Antipasto della Casa

€ 7,00

Salumi misti con polenta e funghi

Kalteplatte mit Polenta und Pilze – Assorted cold cuts with polenta and mushrooms

“PIATTO UNICO DEL CACCIATORE”

**Canederli ai funghi e Monte conditi con burro fuso e erba cipollina,
capriolo in umido, polenta, funghi e formaggio fuso**

*PilzKnödel mit Monte, Butter und Schnittlauch, Reh mit polenta, piltze und
käsefondue*

*Mushrooms Tyrolese dumpling with Monte cheese, melted butter and chives, roe
with polenta, melted cheese with mushrooms*

€ 18,00



Coperto € 2,00 - Service €2,00

PRIMI PIATTI

Erster Gang-First courses

- Tagliatelle fatte in casa al tartufo del Baldo** € 12,00
Hausgemacht Bandnudeln mit Trüffel
Homemade Tagliatelle with Truffle
- Bigoli al torcolo fatti in casa al capriolo** € 9,00
Hausgemacht Spaghetti mit Reh soße
Homemade spaghetti with Roe sauce
- Pappardelle al ragù di cinghiale** € 10,00
Pappardelle mit Wildschwein ragout soße
Pappardelle with wild-boar ragout
- Fagottini di patate ripieni di gorgonzola e speck conditi con burro fuso e noci** € 10,00
Kartoffeltaschen mit Käse, Speck, Butter und Walnüsse
Potatoes dumplings with Gorgonzola, speck and melted butter with walnuts
- Canederli in brodo oppure al burro fuso e tartufo del Baldo** € 10,00
Rindsuppe mit Knödel oder Knödel mit Butter und Trüffel
Tyrolese dumpling soup or with melted butter and truffle
- Lasagne al forno(pasticcio) al ragù di carne**
-Lasagne al forno (pasticcio) alle verdure € 8,00
Lasagne mit Bolognese soße - Lasagne with meat sauce
Lasagne mit Gemuse soße - Lasagne with Vegetable sauce

SECONDI PIATTI

Zweiter gang-Second courses

Tagliata di manzo con grana e glassa al balsamico	€ 15,00
<i>Geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan und Balsamico Glasur</i> <i>Sliced beef with parmesan and balsamic glaze</i>	
Costata di manzo ai ferri (500/600 grammi)	€ 19,00
<i>Rumpsteak-Grilled beef steak</i>	
Carne salà mista ai ferri (manzo e maiale)	€ 10,00
<i>Rind und Schweinefleisch "Carne salà" – beef and pork "carne salà"</i>	
Grigliata di agnello con costolette arrosticini e scottadito	€ 18,00
<i>Mixed Gegrilltes Lammfleisch-Grilled mixed lamb</i>	
Carpaccio di carne salà con scaglie di grana e tartufo del Baldo	€ 12,00
<i>Carpaccio mit Truffeln und Parmesan-Carpaccio mit truffles and Parmesan</i>	
Polenta con funghi e formaggio fuso	€ 10,00
<i>Polenta mit Pilze und Käsefondue-Polenta with mushrooms and melted cheese</i>	
Polenta con funghi e salsiccia nostrana	€ 10,00
<i>Polenta mit Pilze und italienische Bratwurst – Polenta with mushrooms and Italian sausage</i>	

La nostra selvaggina - Unser Wildbret - Our game

Capriolo in umido con polenta	€ 16,00		
<i>Reh mit Polenta-Roe with polenta(warm corn)</i>			
Gulasch di cervo con composta ai mirtilli e polenta	€ 16,00		
<i>Hirschgulasch mit Preiselbeerkompott - Deer Gulasch with blueberry compote</i>			
Selvaggina con aggiunta di funghi (und Pilze-with mushrooms)	€ 18,00		
Coniglio alla cacciatora con olive e porcini	€ 14,00		
<i>Kaninchen nach Jägerart mit Oliven und Steinpilze</i> <i>Rabbit "alla caciatora"with olives and Porcini mushrooms</i>			
Spezzatino di cinghiale con polenta	€ 15,00		
<i>Wildschwein Eintopf mit polenta - Wild boar stew with polenta</i>			
Contorni misti x1	€ 3,00		
Bis di contorni	€ 4,00	Tris di contorni	€ 6,00
Insalata mista	€ 6,00		

I nostri vini

Rossi

<u>Teroldego Rotaliano DOC Castel Firmian Mezzacorona</u>	13% vol. 75cl	€ 18,00
<u>Teroldego Rotaliano Riserva DOC Mezzacorona</u>	13% vol. 75cl	€ 20,00
<u>Marzemino Trentino DOC Mezzacorona</u>	13% vol. 75cl	€ 18,00
<u>Lagrein Trentino DOC Mezzacorona</u>	13% vol. 75cl	€ 18,00
<u>Lagrein Riserva Trentino DOC Mezzacorona</u>	12% vol. 75cl	€ 20,00
<u>Valpolicella Classico Superiore DOC Torre del Falasco</u>	13,5% vol. 75cl	€ 18,00
<u>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Cantina Valpantena</u>	14% vol. 75cl	€ 20,00
<u>Vino Rosso (Garda DOC) alla spina Cantina di Castelnuovo del Garda</u>		
	12,5% vol. 1 litro	€ 12,00
	½ litro	€ 7,00
	¼ litro	€ 4,00

Bianchi

<u>Bianco DOC Torre del Falasco Cantina Valpantena</u>	11,5% vol. 75cl	€ 15,00
<u>Prosecco DOC Cangrande Valpolicella</u>	11,5% vol. 75cl	€ 15,00
<u>Vino Bianco frizzante (Chardonnay) alla spina Cantina di Gambellara</u>		
	11% vol. 1 litro	€ 12,00
	½ litro	€ 7,00
	¼ litro	€ 4,00

Le nostre birre

<u>Birra alla spina Stella Artois (bionda)</u>	5% vol.	P. €2,50 M. € 4,00
<u>Birra alla spina Franziskaner Weißbier (non filtrata)</u>	5,2% vol.	30 cl. € 3,50
<u>Birra in bottiglia Pedavena</u>	5% vol.	33 cl € 3,00
<u>Birra in bottiglia Moretti</u>	4,6% vol.	33 cl € 2,50
<u>Birra in bottiglia Erdinger Weißbier</u>	5,3% vol.	50 cl € 4,00