



# Menù



Ristorante  
**Al Cacciatore**  
da Gino



Seguici su  

Ristorante Al Cacciatore

## Allergeni Alimentari Regolamento dell'unione Europea n. 1169/2011

Il regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 impone per i prodotti somministrati o venduti sfusi il livello minimo di informazione dell'indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione dei cibi.

Gli allergeni individuati nel Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 (allegato II) che possono provocare allergie o intolleranze alimentari sono:

1. Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan; noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o del queensland e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfati in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Premesso che le nostre preparazioni sono soggette a continue variazioni teniamo a precisare che nei nostri prodotti possono essere presenti sostanze riportate nell'elenco allergeni del Reg. CE 1169/2011 (allegato II). Precisiamo che anche qualora non siano direttamente presenti nelle singole specialità proposte vengono preparate in ambienti con possibile presenza (perchè utilizzati) di allergeni.

Invitiamo il consumatore all'atto dell'ordinazione di chiedere qualsiasi particolareggiata informazione.

Si fornisce la presente informativa per comunicare che gli alimenti sono suscettibili a provocare allergie o intolleranze e che informazioni in merito sono disponibili chiedendo al personale.

*Responsabile dell'autocontrollo*



Inquadra il QR CODE  
per accedere al nostro sito





# IL GRAN PIATTO DI PESCE\*

GAMBERONI IN SALSA COCKTAIL

CAPASANTA GRATINATA

CARPACCIO DI TONNO

CROSTINO DI BACCALA' MANTECATO

CROSTINO DI SALMONE MARINATO

SAUTE' DI COZZE

POLENTA AL CUCCHIAIO E SCHIE

SARDE IN SAOR

1,2,4,7,9,14

€ 25,00



*Servito in un'unica portata  
anticipata dal sauté di cozze.*

(\*) Si avverte la gentile clientela che in mancanza di prodotto fresco lo stesso verrà sostituito con uno congelato.



## Antipasti

SARDE IN SAOR 1,4,5	€ 8,00
POLENTA E SCHIE*2,4	€ 8,00
CAPESANTE GRATINATE* (3 pz.) 1,4,7	€ 12,00
AFFETTATI MISTI CON SOTT'ACETI	€ 8,00
SOPRESSA, POLENTA, FUNGHI e SCAGLIE di GRANA 7	€ 7,00
GRAN FRITTO* CON: Olive Ascolane, Jalapeños, Bastoncini di Pollo Fritto	€ 10,00
Anelli di Cipolla, Verdure Pastellate, Patate Chips e Salsa Rosa 1,3,5,7	
CROSTINI DI LARDO DI COLONNATA 1	€ 7,00
SFOGLIA CON FONDUTA DI FORMAGGI E ASPARAGI 1,7	€ 8,50

## Primi Piatti Pasta fatta in casa (Ingredienti: Farina Tipo 00, Uova e Sale)

TAGLIOLINI ALLA PESCATORA* con Scampo, Cozze, Vongole e Gamberoni 1,2,3,4,9,14	€ 13,00
TAGLIOLINI con Gamberi* e Zucchine 1,2,4,9,14	€ 12,00
TAGLIOLINI con Asparagi e Speck 1,3,7	€ 10,00
BIGOLI all'Anitra/Ragù 1,3,7,9	€ 9,00
GNOCCHI DI PATATE all'Anitra/Ragù 1,3,7,9	€ 9,00
GNOCCHI DI PATATE con Friarielli, Salsiccia e Scaglie di Pecorino 1,3,7	€ 10,00
PASTICCIO DEL GIORNO 1,3,7	€ 10,00
RISOTTO AL TARTUFO (min. 2 persone) 7	€ 13,00
PANCIOTTI con Ripieno di Melanzane e Scamorza 1,3,7	€ 11,00

## Secondi piatti

FRITTURA MISTA DI PESCE* (Seppioline, Calamari, Gamberi) 1,2,4,5	€ 14,00
BACCALÀ ALLA VICENTINA 1,4,7	€ 15,00
BRANZINO* sfilettato alla griglia 4	€ 15,00
CONIGLIO ALLA CACCIATORA 9	€ 11,00
CINGHIALE IN UMIDO 9	€ 11,00
GUANCETTA DI MAIALE BRASATA con Purè 7,9	€ 12,00
GALLETTO ALLA GRIGLIA con salsa di pomodoro	€ 9,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 4,00 hg
TAGLIATA DI TACCHINA ALLA GRIGLIA	€ 10,00
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 12,00
FIORENTINA DI SCOTTONA	€ 5,00 hg
GRIGLIATA MISTA min.2 persone (prezzo a porzione)	€ 13,00

*Tutti i secondi sono accompagnati da polenta alla griglia.*

*Le mezze porzioni non subiscono variazioni al prezzo*

(\*) Si avverte la gentile clientela che in mancanza di prodotto fresco lo stesso verrà sostituito con uno congelato.  
Si prega di comunicare al personale qualsiasi Intolleranza o Allergia.

**Coperto € 3,00**



## Contorni

PATATE AL FORNO	€ 3,50
PATATE FRITTE	€ 3,50
VERDURA COTTA	€ 3,50
VERDURE GRIGLIATE	€ 3,50
INSALATA MISTA	€ 3,50

## Bevande

ACQUA (0,70 L.)	€ 2,70
ARANCIATA (1,00 L.)	€ 6,00
THÈ PESCA/LIMONE (lattina da 0,33 l.)	€ 2,50
COCA COLA (bottiglia da 0,33 l.)	€ 2,80
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA (0,25 L.)	€ 2,50
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA (0,4L.)	€ 4,00

## Birre

BIRRA ROSSA FORST MEDIA	€ 6,00
BIRRA ROSSA FORST PICCOLA	€ 4,00
BIRRA BIONDA FORST PURO MALTO MEDIA	€ 5,50
BIRRA BIONDA FORST PURO MALTO PICCOLA	€ 3,50



## Vini bianchi alla spina

<b>TAGLIO GLERA/GARGANEGA</b>	
(0,75 L)	€ 7,00
(0,50 L)	€ 5,00
(0,25 L)	€ 3,50
<b>VINO BIANCO FRIZZANTE</b>	
(0,75 L)	€ 7,50
(0,50 L)	€ 5,50
(0,25 L)	€ 4,00

## Vini rossi alla spina

<b>CABERNET</b>	
(0,75 L)	€ 7,00
(0,50 L)	€ 5,00
(0,25 L)	€ 3,50
<b>RABOSELLO</b>	
(0,75 L)	€ 7,50
(0,50 L)	€ 5,50
(0,25 L)	€ 4,00



## Super alcolici

LIQUORI NAZIONALI E AMARI	€ 3,50
LIQUORI ESTERI E WHISKY	€ 5,00
GRAPPA BARRICATE E PRIME UVE	€ 5,00
GRAPPA DI AMARONE OF	€ 5,00

## Caffetteria

CAFFÈ NORMALE	€ 1,40
DECAFFEINATO, D'ORZO E GINSENG	€ 1,60
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00



# Le Nostre Pizze

## PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, origano	€ 5,50
MARINARA <sup>1</sup> pomodoro, aglio, origano	€ 4,00
CAPRICCIOSA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, carciofi, p. cotto, funghi	€ 7,50
TONNO E CIPOLLA <sup>1,4,7</sup> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 7,00
DIAVOLA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 7,50
BUFALA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 8,50
BUFALINA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 9,50
CARBONARA <sup>1,3,7</sup> pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana d.c.	€ 8,50
VALTELLINA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie d.c.	€ 9,50
VEGETARIANA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, verdure miste	€ 8,50
4 FORMAGGI <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, emmental	€ 7,50
VIENNESE <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,00
PATATOSA <sup>1,5,7</sup> pomodoro, mozzarella, patatine fritte	€ 7,00
PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi	€ 7,00
PUGLIESE <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 6,00
INGLESINA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, p. crudo	€ 7,50
ROMANA <sup>1,4,7</sup> pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 7,00
SICILIANA <sup>1,4,7</sup> pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	€ 8,00
PARMIGIANA <sup>1,5,7</sup> pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana d.c.	€ 8,00
CALZONE TRADIZIONALE <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, carciofi	€ 8,00

## PIZZE SPECIALI

AL CACCIATORE <sup>1,7</sup> pizza bianca con mozzarella di bufala, fior di latte patate al forno, salamino piccante, rosmarino	€ 12,00
CHECCO <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, p. crudo, burrata	€ 10,00
FILIPPO <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, olive nere, cipolla	€ 10,00
LAURA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla, pomodorini, olive taggiasche	€ 11,00
STEFANO <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, grana d.c.	€ 10,00
<b>LE GUSTOSE</b>	
MONTANARA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, speck, funghi, olive nere	€ 8,50
FANTASIA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, sal. piccante	€ 8,50
SFIZIOSA <sup>1,5,7</sup> pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, p. cotto	€ 11,00
LA RADICCHIO <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e pancetta	€ 9,50
SONIA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, pancetta, brie e patate al forno	€ 10,00
LA GUSTOSA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, zucchine, pancetta e grana d.c.	€ 9,50
PRIMAVERA <sup>1,7,3</sup> pomodoro, mozzarella, asparagi e uova	€ 10,00
ASPARAGONA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, asparagi, pancetta e asiago	€ 10,00
LA RUSTICA <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo	€ 10,00
LA FRITTA <sup>1,5,7</sup> pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, brie, pancetta	€ 10,00
TOP <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, porcini	€ 12,50
NUMERO 3 <sup>1,2,4,7</sup> pomodoro, mozz. di bufala, gamberoni*, zucchine	€ 14,00
NUMERO 4 <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, porchetta, cipolla, peperoni	€ 10,00
PROFUMO DI MARE <sup>1,2,4,7,9,14</sup> pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberoni*, capasanta gratinata*, scampo*	€ 16,00

(\*) Si avverte la gentile clientela che in mancanza di prodotto fresco lo stesso verrà sostituito con uno congelato.

### LE AGGIUNTE:

Mozzarella di Bufala, Burrata € 3,00  
Prosciutto Crudo e Bresaola € 2,50

Affettati e Formaggi vari € 1,50  
Verdure, Patatine fritte € 1,00

Le pizze mignon non subiranno variazioni di prezzo

Pizza per celiaci + € 3,00

LA PIZZERIA È APERTA SOLAMENTE LA SERA





# LA CARTA DEI VINI

## Vini Bianchi

**Serprino Frizzante D.O.C.** € 15,00  
- Az. Agricola Pigafetta

**Serprino Millesimato 2022 D.O.C.** € 16,00  
- Az. Vitivinicola Vigne al Colle

**Pinot Bianco D.O.C. 2021 Crea Bianca** € 16,00  
- Az. Vitivinicola Vigne al Colle

**Scaia Trevenezie IGT** € 20,00  
- Az. Agricola Tenuta Sant'Antonio  
Uvaggio di Garganega e Chardonnay

**Gewürstraminer Trentino D.O.C.** € 19,00  
- Az. Agricola Castel Firmian

## Vini Rossi dei Colli Euganei

**Sereo D.O.C.** € 22,00  
- Az. Cristofanon Montegrande  
100% Cabernet Riserva affinamento  
di 24 mesi in barrique

**Cabernet D.O.C. Borgomoro** € 14,00  
- Az. Cristofanon Montegrande

**Cabernet D.O.C.** € 16,00  
- Az. Agricola Pigafetta

**Rosso Riserva D.O.C. Vigna delle Roche** € 22,00  
- Az. Cristofanon Montegrande

**Il Vino del Navigatore** € 25,00  
- Az. Agricola Pigafetta  
Cabernet Franc 25%, Merlot 50%, Carmenere 25%  
Affinamento in barrique

**Rosso dei Colli Euganei** € 16,00  
- Az. Vitivinicola Vigne al Colle

**Merlot D.O.C Poggio alle Setole** € 19,00  
- Az. Vitivinicola Vigne al Colle

**Cabernet Riserva D.O.C. Borgo  
delle Casette** € 29,00  
- Az. Filò delle Vigne 70% Cabernet Sauvignon,  
30% Cabernet Franc

**Cabernet Riserva D.O.C. Cecilia di Baone** € 25,00  
- Az. Filò delle Vigne  
50% Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc

**Cabernet D.O.C. Girapoggio** € 24,00  
- Ca' Lustra Zanovello  
40% Cabernet Franc, 60% Cabernet Sauvignon,  
Affinamento di 24 mesi in botte di legno

**Rosso Riserva D.O.C.** € 22,00  
- Az. Vignalta  
60% Merlot, 40% cabernet Sauvignon  
24 mesi in botte di rovere

## Vini Rossi

**Scaia Rosso** € 20,00  
- Az. Vitivinicola Tenuta Sant'Antonio  
100% Corvina

**Amarone della Valpolicella D.O.C.G.** € 32,00  
- Az. Ca' del Monte

**Valpolicella – Classico D.O.C.** € 16,00  
- Az. Ca' del Monte

**Valpolicella Ripasso – Classico Superiore** € 20,00  
- Az. Ca' del Monte

## Spumanti

**Prosecco dei Colli Euganei D.O.C. - Brut** € 15,00  
- Az. Cristofanon Montegrande

**Prosecco Vadoobbiadene D.O.C.G. – Extra Dry** € 21,00  
- Az. Col Vitoraz

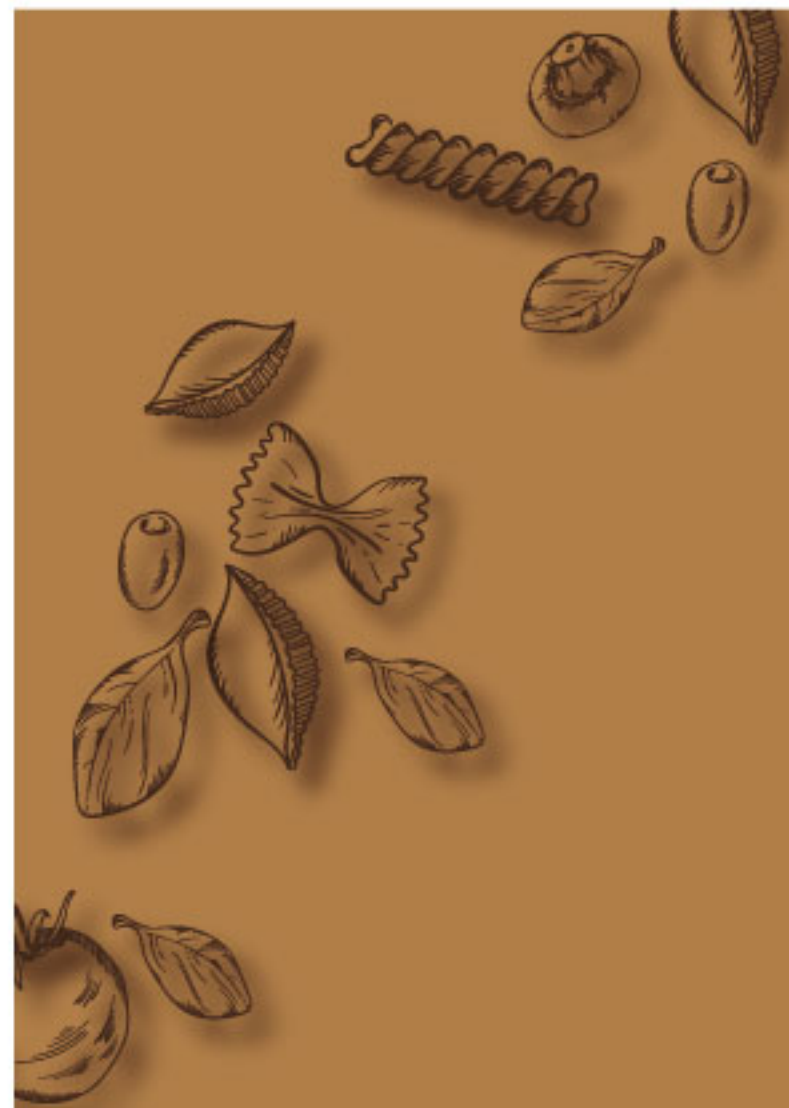
**Prosecco Vadoobbiadene D.O.C.G.  
Superiore Millesimato JOS – Extra Dry** € 20,00  
- Az. Val D'Oca

**Vino Spumante Bianco Specchio -Extra Dry** € 15,00  
- Az. Val D'Oca

**Fior D'Arancio D.O.C.G.** € 17,00  
- Az. Cristofanon Montegrande

**Fior D'Arancio Passito D.O.C.G.** € 25,00  
- Az. Cristofanon Montegrande





Ristorante  
*Al Cacciatore*  
da Gino



Per info e prenotazioni: 049 5226118  
[www.ristorantealcacciatoiredagino.it](http://www.ristorantealcacciatoiredagino.it)

Seguici su    
Ristorante Al Cacciatore