



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

MAZZANCOLLE IN SAOR

1,2,4,7,9,14

€ 30,00



*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

POLENTA AL CUCCHIAIO E SCHIE 1,2,4	€ 10,00
MAZZANCOLLE IN SAOR 1,4,5	€ 10,00
CAPELANTE GRATINATE* (3 pz.)	€ 12,00
AFFETTATI MISTI CON SOTT'ACETI 1,4,7	€ 9,00
POLENTA AL CUCCHIAIO, SOPRESSA, FUNGHI E SCAGLIE DI GRANA 7	€ 9,00
GRAN FRITTO* CON: Olive Ascolane, Jalapeños, Bastoncini di Pollo Fritto Anelli di Cipolla, Verdure Pastellate, Patate Chips e Salsa Rosa 1,3,5,7	€ 11,00
TORTINO DI ZUCCA su Vellutata e Funghi 1,7 ♥	€ 10,00
CROSTINI CON LARDO DI COLONNATA 1	€ 9,00

Primi Piatti

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

PANCIOTTI al Baccalà alla Vicentina 1,3,4,7	€ 15,00
TAGLIOLINI ALLA PESCATORA* con Scampo, Cozze, Vongole e Gamberoni 1,2,3,4,9,14	€ 15,00
TAGLIOLINI con Funghi e Salsiccia 1,3,7	€ 13,00
BIGOLI all'Anitra 1,3,7,9	€ 10,00
GNOCCHI DI PATATE al Ragù 1,3,7,9	€ 10,00
GNOCCHI DI PATATE con Zucca e Funghi 1,3,7 ♥	€ 10,00
PASTICCIO DEL GIORNO 1,3,7	€ 10,00
RISOTTO al Tartufo Nero (min. 2 persone su disponibilità della cucina) 7 ♥	€ 15,00

Secondi piatti

FRITTURA MISTA DI PESCE* (Seppioline, Calamari, Gamberi) 1,2,4,5	€ 16,00
BACCALÀ ALLA VICENTINA 1,4,7	€ 15,00
BRANZINO* sfilettato alla griglia 4	€ 16,00
CONIGLIO ALLA CACCIATORA 9	€ 12,00
BOLLITO di lingua, Manzo, e Cotechino con cren 9	€ 14,00
GUANCETTA DI MAIALE BRASATA 7,9	€ 12,00
MEZZO GALLETO ALLA GRIGLIA con salsa di pomodoro	€ 9,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 4,50 hg
TAGLIATA DI TACCHINA ALLA GRIGLIA	€ 13,00
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 16,00
FIORENTINA DI SCOTTONA	€ 5,50 hg
GRIGLIATA MISTA min.2 persone prezzo a porz. (Salsiccia, Galletto, Costine, Tagliata di Tacchina e Tagliata di Manzo)	€ 19,00

Tutti i secondi sono accompagnati da polenta alla griglia.

*Le mezze porzioni non subiscono variazioni al prezzo
Le porzioni abbondanti subiscono una variazione di prezzo del 50% rispetto al prezzo di listino*

(*) 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 € 3,50

Contorni

PATATE AL FORNO	€ 4,00
PATATE FRITTE	€ 4,00
VERDURA COTTA	€ 4,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,00

Bevande

ACQUA (0,70 L.)	€ 2,70
ARANCIATA (1,00 L.)	€ 6,00
THÈ PESCA/LIMONE (lattina da 0,33 l.)	€ 3,00
COCA COLA (bottiglia da 0,33 l.)	€ 3,30
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA (0,4L.)	€ 4,50

Birre

BIRRA ROSSA THERESIANER BOCK MEDIA	€ 6,50
BIRRA ROSSA THERESIANER BOCK PICCOLA	€ 4,00
BIRRA BIONDA THERESIANER PREMIUM LAGER MEDIA	€ 6,00
BIRRA BIONDA THERESIANER PREMIUM LAGER PICCOLA	€ 3,50



Vini bianchi alla spina

TAGLIO GLERA/GARGANEGA

(0,75 L)	€ 7,00
(0,50 L)	€ 5,00
(0,25 L)	€ 3,50

VINO BIANCO FRIZZANTE

(0,75 L)	€ 7,50
(0,50 L)	€ 5,50
(0,25 L)	€ 4,00

Vini rossi alla spina

CABERNET

(0,75 L)	€ 7,00
(0,50 L)	€ 5,00
(0,25 L)	€ 3,50

RABOSELLO

(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	€ 6,00

Caffetteria

CAFFÈ NORMALE	€ 1,60
DECAFFEINATO, D'ORZO E GINSENG	€ 1,80
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00

Si accettano dolci portati dall'esterno solo se sono di pasticceria e con connesso scontrino fiscale e/o dichiarazione di conformità, per il servizio dello stesso vengono richiesti 2,00 € a persona

Le Nostre Pizze

PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, origano	€ 7,00
MARINARA ¹ pomodoro, aglio, origano	€ 6,00
CAPRICCIOSA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, carciofi, p. cotto, funghi	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7} pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 9,00
DIAVOLA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 9,00
BUFALA ^{1,7} pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 10,00
BUFALINA ^{1,7} pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 11,00
CARBONARA ^{1,3,7} pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, grana d.c.	€ 10,50
VALTELLINA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie d.c.	€ 11,00
VEGETARIANA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, verdure miste	€ 10,00
4 FORMAGGI ^{1,7} pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, emmental	€ 9,00
VIENNESE ^{1,7} pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 8,50
PATATOSA ^{1,5,7} pomodoro, mozzarella, patatine fritte	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,7} pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi	€ 9,00
PUGLIESE ^{1,7} pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 8,00
INGLESINA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, p. crudo	€ 9,50
ROMANA ^{1,4,7} pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8,50
SICILIANA ^{1,4,7} pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	€ 10,00
PARMIGIANA ^{1,5,7} pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana d.c.	€ 9,50
CALZONE TRADIZIONALE ^{1,7} pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, carciofi	€ 9,00

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

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

LA PIZZERIA È APERTA SOLAMENTE LA SERA

PIZZE SPECIALI

AL CACCIATORE ^{1,7} pizza bianca con mozzarella di bufala, fior di latte patate al forno, salamino piccante, rosmarino	€ 13,00
CHECCO ^{1,7} pomodoro, mozzarella, p. crudo, burrata	€ 12,00
FILIPPO ^{1,7} pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, olive nere, cipolla	€ 11,50
LAURA ^{1,7} pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla, pomodorini, olive taggiasche	€ 12,50
STEFANO ^{1,7} pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, grana d.c.	€ 11,50
MONTANARA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, speck, funghi, olive nere	€ 11,00
FANTASIA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, sal. piccante	€ 11,00
SFIZIOSA ^{1,5,7} pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, p. cotto	€ 13,00
LA RADICCHIO ^{1,7} pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e pancetta	€ 11,00
SONIA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, pancetta, brie e patate al forno	€ 11,00
LA GUSTOSA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, zucchine, pancetta, grana d.c.	€ 11,00
LA RUSTICA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo	€ 11,50
LA FRITTA ^{1,5,7} pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, brie, pancetta	€ 11,00
TOP ^{1,7} pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, porcini	€ 14,00
VENETA ^{1,7} pomodoro, mozzarella, sopressa, funghi e asiago d.c.	€ 12,00
TREVIGIANA pomodoro, mozz. radicchio, porchetta e brie	€ 12,00
NUMERO 2 ^{1,7,8} pomodoro, mozz., pomodorini, prosciutto crudo, noci (tutto dopo cottura)	€ 12,00
NUMERO 3 ^{1,2,4,7} pomodoro, mozz. di bufala, gamberoni*, zucchine	€ 15,00
NUMERO 4 ^{1,7} pomodoro, mozzarella, porchetta, cipolla, peperoni	€ 12,00
ZUCCONA ^{1,7} crema di zucca, mozzarella, gorgonzola e cipolla di Tropea	€ 13,00
AUTUNNO ^{1,7} crema di zucca, mozzarella, misto bosco, asiago d.c.	€ 13,00
SAPORITA Crema di zucca, mozzarella, funghi porcini e speck	€ 13,50
ALE ^{1,7,8} Crema di zucca, amaretti, salsiccia e grana d.c.	€ 15,00
MARICA ^{1,7,8} pizza bianca con mozzarella fior di latte, cipolla caramellata, gorgonzola e noci	€ 13,00



LA CARTA DEI VINI

Vini Bianchi

Serprino Frizzante D.O.C. - Az. Agricola Pigafetta	€ 15,00
Serprino Millesimato 2024 D.O.C. Extra Dry - Az. Vitivinicola Vigne al Colle	€ 16,00
Pinot Bianco D.O.C. 2024 Crea Bianca - Az. Vitivinicola Vigne al Colle	€ 16,00
Scaia Trevenezie IGT - Az. Agricola Tenuta Sant'Antonio Uvaggio di Garganega e Chardonnay	€ 20,00
Chardonnay 2024 - Az. Terre Gaie	€ 14,00
Per Sempre bianco Veneto IGT 2022 - Az. Terre Gaie Chardonnay, Moscato giallo, Sauvignon blanc	€ 16,00
Custoza 2024 D.O.C. - Az. Ca' del Monte	€ 14,00

Vini Rossi dei Colli Euganei

Rosso Veneto I.G.T. - Az. Cristofanon Montegrande	€ 14,00
Cabernet D.O.C. - Az. Agricola Pigafetta	€ 16,00
Il Vino del Navigatore - Az. Agricola Pigafetta Cabernet Franc 25%, Merlot 50%, Carmenere 25% Affinamento in barrique	€ 25,00
Rosso dei Colli Euganei - Az. Vitivinicola Vigne al Colle	€ 16,00
Merlot Veneto 2023 - Az. Terre Gaie	€ 14,00
Vittorio Rosso Veneto IGT 2019 - Az. Terre Gaie	€ 26,00
Triangolo Colli Euganei Rosso DOC 2020 - Az. Terre Gaie	€ 18,00
Tenore Rosso Veneto IGT 2023 - Az. Terre Gaie	€ 18,00

Vini Rossi

Scaia Rosso - Az. Vitivinicola Tenuta Sant'Antonio 100% Corvina	€ 20,00
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2017 - Az. Ca' del Monte	€ 37,00
Valpolicella Ripasso - Classico Superiore 2018 - Az. Ca' del Monte	€ 20,00

Spumanti

Prosecco dei Colli Euganei D.O.C. - Brut - Az. Cristofanon Montegrande	€ 15,00
Prosecco dei Colli Euganei D.O.C. - Extra Dry - Az. Agricola Pigafetta	€ 15,00
Prosecco Vadozbiadene D.O.C.G. - Dry - Az. Col Vitoraz	€ 22,00
Prosecco Vadozbiadene D.O.C.G. Superiore Millesimato JOS - Extra Dry - Az. Val D'Oca	€ 20,00
Vino Spumante Bianco Specchio - Extra Dry - Az. Val D'Oca	€ 15,00
Fior D'Arancio D.O.C.G. - Az. Cristofanon Montegrande	€ 17,00



Ristorante
Al Cacciatore
da Gino



Per info e prenotazioni:

Tel. 049 5226118

Cell. 351 8685281 

www.ristorantealcacciatoiredagino.it

Seguici su  

Ristorante Al Cacciatore