

HOSTARIA RIVISITATA

# AL CAICETO

RISTORANTE DI CARNE E PESCE

*Sapori italiani, nuova interpretazione*

## ～ Menù ～

GIARDINO ESTIVO  
EVENTI A TEMA  
EVENTI PERSONALIZZATI

**Indirizzo**  
*Via Camalò, 15 31050  
Ponzano Veneto TV*

**Contatti**  
*Tel. +39 0422 1285887  
alcaiceto@gmail.com*

## Antipasti - Appetizer

|                                                                                                                             |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tartar di Fassona con i suoi condimenti<br>Fassona tartar with its condiments                                               | € 16,00                                      |
| Tagliere di salumi con formaggi e miele<br>Platter of cold cuts with cheese and honey                                       | € 16,00                                      |
| Capasanta e canestrelli<br>Scallops and queen scallops                                                                      | € 16,00                                      |
| Tris di tartare e avocado (salmone, tonno, mazzancolla nostrana)<br>Trio of tartare and avocado (salmon, tuna, local prawn) | € 18,00                                      |
| Soutè di cozze in bianco o in rosso<br>Mussels souté in white or red                                                        | € 15,00                                      |
| Crudo del giorno<br>Raw fish of the day                                                                                     | (in base al pescato)<br>(based on the catch) |

## Primi – First Courses

|                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Garganelli all'anatra<br>Garganelli pasta with duck ragù                                                                       | € 15,00 |
| Linguine gamberi, pistacchio e guanciale<br>Linguine with prawns, pistachio and cured pork cheek                               | € 16,00 |
| Gnocchi al granso<br>Gnocchi with crab                                                                                         | € 25,00 |
| Tagliolini all'astice<br>Tagliolini pasta with lobster                                                                         | € 25,00 |
| Paccheri al tonno pinna gialla, olive e pomodorini<br>Paccheri pasta with yellow fin tuna, olives and cherry tomatoes          | € 18,00 |
| Risotto di stagione (minimo 2 persone)<br>Seasonal risotto (minimum 2 people)                                                  | € 18,00 |
| Linguine gamberi imperiali, lime su fonduta di cacio e pepe<br>Linguine with imperial prawns, lime on cheese and pepper fondue | € 20,00 |
| Linguine allo scoglio<br>Seafood linguine                                                                                      | € 25,00 |

## Secondi – Main Courses

|                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagliata Irlanda ( <i>con verdure alla griglia</i> )<br>Sliced Irish beef steak ( <i>with grilled vegetables</i> )                                          | € 22,00 |
| Filetto ai ferri o al pepe verde ( <i>con verdure alla griglia</i> )<br>Beef fillet – grilled or with green pepper sauce ( <i>with grilled vegetables</i> ) | € 25,00 |
| Frittura mista di pesce<br>Mixed fried fish                                                                                                                 | € 22,00 |
| Cappelunghe nostrane ai ferri<br>Grilled local razor clams                                                                                                  | € 23,00 |
| Gamberoni e scampi alla griglia ( <i>con verdure alla griglia</i> )<br>Grilled king prawns and scampi ( <i>with grilled vegetables</i> )                    | € 25,00 |
| Tagliata di tonno ( <i>con verdure alla griglia</i> )<br>Tuna steak ( <i>with grilled vegetables</i> )                                                      | € 25,00 |
| Branzino o orata ai ferri oppure al forno con pomodorini e olive<br>Sea bass or sea bream – grilled or baked with cherry tomatoes & olives                  | € 25,00 |

## Dessert

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tiramisù della tradizione / Traditional tiramisu                          | € 6,00 |
| Semifreddo al croccantino / Crunchy parfait semifreddo                    | € 6,00 |
| Tortino al cioccolato con cuore morbido<br>Chocolate cake with soft heart | € 6,00 |
| Cheesecake ai frutti di bosco / Cheesecake with berries                   | € 6,00 |
| Sorbetto al limone / Lemon sorbet                                         | € 5,00 |
| Frutta fresca / Fresh fruit                                               | € 8,00 |

## Aperitivi

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Americano                                 | € 6,00 |
| Spritz Aperol / Campari / Cinar – Ugo Gin | € 3,50 |
| Tonic / Lemon                             | € 7,00 |

## Wiskhey - Amari

|                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ballantines – Fourroses – Jack Daniels                                                                                                                  | € 4,50 |
| Montenegro – Ramazzotti – Jägermeister – Baileys – Sambuca –<br>Vecchia Romagna – Grand Marnier – Stravecchio – Unicum –<br>Fernet Branca – Ciem Prugna | € 4,00 |
| Amaro del Capo – Jefferson                                                                                                                              | € 3.50 |

## Grappe

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Cru – Bonollo barricata – Nardini barricata – Prime uve | € 4.50 |
| Storica Piave barricata – Nardini bianca                | € 4,00 |
| Grappa Piave – 903 – Bonollo                            | € 3,50 |

## Caffè

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Caffè espresso                                                              | € 1,50 |
| Macchiato – Macchiato freddo – Macchiatone –<br>Cappuccino – Caffè corretto | € 2,00 |
| Coperto / Covered Charge                                                    | € 2,50 |

**Se non allegato nel menù, chiedere al personale l'elenco dei 14 allergeni alimentari**  
If not included in the menu, ask the staff for the list of 14 food allergens