

ULDERGO

Ristorante della tradizione



menù



Antipasti di pesce

Fish and sea food appetizers

Pane e coperto <i>Bread and head cover charge</i>	(1)	€ 2,50
Antipasto misto di pesce (composto da 7 assaggi: 5 freddi e 2 caldi) <i>Mixed fish and seafood appetizers</i>	(1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 14)	€ 20,00
Antipasto freddo <i>Cold mixed appetizers</i>	(1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 14)	€ 16,00
Antipasto caldo <i>Hot mixed appetizers</i>	(2 - 4 - 14)	€ 15,00



Primi di pesce

Fish first courses

- | | | |
|--|----------------------|---------|
| Gnocchi gamberetti e agrumi
<i>Gnocchi with shrimp and citrus sauce</i> | (1 - 2 - 3 - 4 - 7) | € 15,00 |
| Gnocchi alle canocchie
<i>Homemade gnocchi with mantis shrimp sauce</i> | (1 - 2 - 3 - 4 - 14) | € 15,00 |
| Chitarrine allo Scoglio
<i>Fresh egg pasta with mixed seafood</i> | (1 - 2 - 3 - 4 - 14) | € 15,00 |
| Ravioli al filetto di Sogliola
<i>Homemade ravioli with tomato sauce and sole's filet</i> | (1 - 4 - 7) | € 16,00 |
| Risotto alla marinara
<i>Seafood risotto</i> | (4 - 14) | € 15,00 |
| Risotto al Nero di Seppia
<i>Cuttlefish ink risotto</i> | (4 - 14) | € 15,00 |
| Tagliatelle al sugo sgusciato
<i>Homemade tagliatelle with seafood and tomato sauce.
No shells!</i> | (1 - 4 - 14) | € 15,00 |
| Passatelli allo scoglio
<i>Fresh pasta made with bread crumbs, parmigiano, eggs,
lemon zest and nutmeg served with seafood sauce</i> | (1 - 2 - 3 - 14) | € 15,00 |
| Passatelli in brodo di pesce
<i>Traditional fish soup dish made with bread crumbs, parmigiano,
eggs lemon zest and nutmeg</i> | (1 - 2 - 3 - 14) | € 15,00 |
| Quadrettoni alla portolotta
<i>Our awarded local fish soup with fresh homemade maltagliati pasta</i> | (1 - 3 - 7 - 14) | € 16,00 |



Secondi di pesce

Fish main courses

Calamaretti alla Diavola <i>Stewed calamari in a spicy tomato sauce</i>	(4 - 14)	€ 19,00
Fritto Misto dell'Adriatico <i>Mixed fried fish from the Adriatic Sea</i>	(1 - 4 - 14)	€ 18,00
Spiedini alla Brace <i>Grilled cuttlefish and shrimp skewers</i>	(1 - 14)	€ 17,00
Pesce al forno con patate <i>Oven roasted fish with potatoes</i>	(1 - 4)	€ 19,00
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled fish</i>	(1 - 2 - 4)	€ 20,00
Pesce alla marinara in bianco <i>Seared fish in white wine marinara sauce</i>	(4)	€ 19,00



Primi di carne e primi vegetariani

Meat first courses and first vegetarians

Bucatini all'Amatriciana <i>Amatrice traditional pasta with cured pork cheek, pecorino romano in tomato sauce</i>	(1)	€ 14,00
Penne all'Andalusa <i>Andalusian inspired penne with saffron, zucchini and pork sausage</i>	(1)	€ 14,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti with pancetta, eggs, pecorino and black pepper</i>	(1 - 3 - 7)	€ 14,00
Ravioli pasticciati <i>Homemade ravioli filled with spinach and ricotta served with ragu and heavy cream</i>	(1 - 7)	€ 16,00
Risotto all'Amarone <i>Risotto with Amarone red wine</i>	(7)	€ 20,00
Risotto alla Milanese <i>Risotto alla milanese with saffron</i>	(7)	€ 14,00
Tagliatelle al Ragù <i>Tagliatelle with meat sauce ragu</i>	(1 - 9)	€ 14,00
Risotto alle verdure <i>Risotto with seasonal local vegetables</i>		€ 14,00
Penne zucchine e zafferano <i>Wheat penne with zucchini and saffron sauce</i>	(1)	€ 14,00
Spaghetti al limone <i>Spaghetti with lemon sauce</i>	(1)	€ 14,00



Secondi di carne

Meat main courses

Carne alla brace <i>Mixed grilled meats</i>	€ 16,00
Tagliata <i>Veal tagliata</i>	S.Q.
Cotoletta alla Milanese <i>Breaded veal chop milanese</i>	(1 - 3) € 16,00
Bistecca ai ferri <i>Bone in beef grilled steak</i>	S.Q.

Contorni

Side orders

Erbe di campo <i>Wild spring greens sauteed</i>	€ 6,00
Insalate miste <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Patate fritte <i>French fries</i>	(1) € 5,00



Dessert

Tutti fatti in casa! All house made!

Panna cotta <i>Panna cotta served with home made sauce</i>	(7)	€ 5,00
Semifreddo fantasia dello chef <i>Chef's special semifreddo (gelato cake)</i>	(7 - 8)	€ 5,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	(1 - 3 - 7)	€ 5,00
Zuppa inglese <i>Custard and chocolate sponge cake with alchermes liquor</i>	(1 - 3 - 7)	€ 5,00
Crostate <i>Fruit pie with jam</i>	(1 - 3 - 7)	€ 5,00
Dolci misti <i>Desserts tasting plate</i>	(1 - 3 - 7 - 8)	€ 6,00



Su richiesta

Upon request

Zuppa d'aragosta

Crostacei alla catalana e cannellini

Plato royal di carpacci, tartar e frutti di mare

Paella alla valenciana

Mezze maniche al grillo

Carbonara di pesce

Tagliatelle al galletto

Polenta concia

Trippa

Salmi di cacciagione

Zuppa di fagioli con zampetti e cotechini



RIFERIMENTO ALLERGENI ALL'INTERNO DEL MENÙ **(Evidenziati in colore verde)**

Reg. (CE) 25 ottobre 2011, n.1169/2011 Allegato II
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

- 1. Cereali** contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: ⁽⁶⁾
 - a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽⁵⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽⁵⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽⁵⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

PESARO Via Venturini, 24
Tel. 0721 68029
www.ristoranteuldergo.com