



Il Pescatore

RISTORANTE DI PESCE FRESCO

Via IV Novembre, 28

21040 Uboldo VA

ilpescatoreuboldo@gmail.com

Tel. 02 96 78 8205 - 351 73 92 563

www.ilpescatoreristorantedipesce.it



Gentile Ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, he hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Via IV Novembre, 28 - 21040 Uboldo VA
 ilpescatoreuboldo@gmail.com
 Tel. 02 96 78 8205 - 351 73 92 563
 www.ilpescatoreristorantedipesce.it

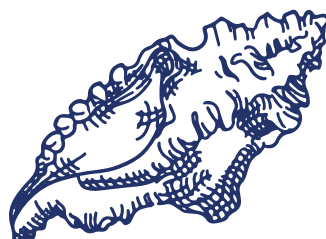
Paella di mare

per 2 o 4 persone



20 €

a persona



Menù degustazione

minimo 2 persone

Antipasti - starters

(*) Misto Crudo di Mare

Mixed raw seafood platter



Frittura mista

Mixed platter of fried fish



Primi Piatti - first courses

Tagliolini con vongole e fiori di zucca

Tagliolini with clams and courgette flowers



Risotto il pescatore

the fisherman's risotto



Secondi Piatti - main courses

(*) Grigliata mista con polpo

() Mixed grill with octopus*



50€

a persona - vino escluso



Menù degustazione

minimo 2 persone

Antipasti - starters

Antipasto di pesce caldo

hot fish appetizer



Frittura mista

Mixed platter of fried fish



Primi Piatti - first courses

Tagliolini con vongole e fiori di zucca

Tagliolini with clams and courgette flowers



Risotto il pescatore

the fisherman's risotto



Secondi Piatti - main courses

(*) Grigliata mista con polpo

() Mixed grill with octopus*



40 €

a persona - vino escluso



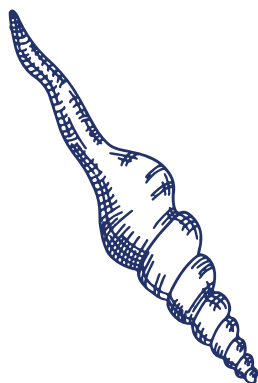
Antipasti - starters

Crostini con burro e acciughe ●●●	10 €
<i>Crostini with butter and anchovies</i>	
Ostriche rosa (cad.) ●	8 €
<i>Oysters pink (each)</i>	
Ostriche fresche (cad.) ●	3 €
<i>Oysters (each)</i>	
(*) Gamberi alla catalana ●	10 €
<i>Catalan shrimp</i>	
(*) Misto Crudo di Mare ●●	24 €
<i>Mixed raw seafood platter</i>	
(*) Gamberi rossi di Mazara (cad.) ●	4 €
<i>Red shrimps raw</i>	
(*) Scamponi crudi (cad.) ●	4 €
<i>Raw scampi</i>	
Impepata di cozze, rossa o bianca ●	12 €
<i>Mussels in tomato sauce or in white wine sauce</i>	
(*) Carpaccio di Ricciola ●	18 €
<i>Amberjack fish carpaccio</i>	
Capesante gratinate (cad.) ●●	4 €
<i>Scallops au gratin (each)</i>	
Polpo con patate ●	15 €
<i>Octopus whit potatoes</i>	
Cannolicchi gratinati ●●	10 €
<i>Razor clams au gratin</i>	
Polpo alla griglia ●	18 €
<i>Grilled octopus</i>	
Guazzetto di moscardini con patate ●	18 €
<i>Octopus stew with potatoes</i>	



Primi Piatti - first courses

Riso patate, cozze e calamari ●●●	10 €
<i>Rice potatoes, mussels and squid</i>	
(*) Tagliolini Gamberi rossi e fiori di zuccina●●●	15 €
<i>Tagliolini with red shrimps and zucchini flowers</i>	
Spaghetti vongole e Bottarga ●●	16 €
<i>Spaghetti with clams and Bottarga</i>	
Paccheri con moscardini freschi e peperoncino verde●●	14 €
<i>Paccheri with fresh octopus and green chili pepper</i>	
Linguine all'Astice 1/2 ●●	25 €
<i>Linguine with half a lobster in tomato sauce</i>	
Risotto al nero di seppia ●	15 €
<i>Risotto with sepia black ink</i>	
Spaghetti con ricci di mare freschi ●●●	18 €
<i>Spaghetti with fresh sea urchins</i>	
(*) Spaghetti allo scoglio●●●	18 €
<i>Spaghetti with mix sea food</i>	
Lasagna al merluzzo ●●●●	10 €
<i>Lasagna with cod</i>	



Secondi piatti - main courses

- 1/2 Astice alla Catalana ● 25 €
Lobster in catalana style
- (*) Misto di pesce alla griglia (pescato del giorno) ●● 24 €
Mix grilled seafood (catch of the day)
- Orata o Branzino al forno o acqua pazza 1 Kg circa (per 2 persone) ● 35 €
Baked sea Bream or sea Bass 1 kg approximately (for 2 person)
- Rombo con carciofi, patate e olive 1.2 Kg circa (per 2 persone) ● 45 €
Turbot with artichokes, potatoes and olives 1.2 kg approximately (for 2 person)
- (*) Frittura mista ●●●● 17 €
Mixed platted of fried fish (catch of the day)
- (*) Frittura di paranza ●●●●● 17 €
Mixed platted of fried fish (catch of the day)
- Granchio alla siciliana (pomodoro e olive) ● cad. 25 €
Sicialian crab (tomato and olives)
- (*) Zuppa di pesce con crostini ●●● 18 €
Mix seafood soup in tomato sauce
- Ricciola alla griglia o alla siciliana ● 20 €
Grilled or Sicilian style Amberjack fish
- (*) Tonno alla griglia o tartare ● 18 €
Grilled tuna or tuna tartare
- Tagliata di branzino con carciofi ● 18 €
Sliced sea bass with artichokes
- A richiesta: San Pietro, Dentice, Scorfano e Astice blu ●●● ss.
On request: San Pietro fish, Snapper, Redfish and Blue Lobster



Contorni - side dishes

Caponata siciliana	7 €
<i>Sicilian caponata</i>	
Puntarelle o insalata mista di stagione	7 €
<i>Chicory or Mixed seasonal salad</i>	
Asparagi di mare	7 €
<i>Sea asparagus</i>	
Carciofi conditi a piacere	7 €
<i>Artichokes seasoned to taste</i>	
Fiori di zucca in pastella fritti ●●	7 €
<i>Fried courgette flowers in batter</i>	
Patate fritte o al forno	7 €
<i>Fried or baked potatoes</i>	



Dolci - dessert

Millefoglie ●●●	5 €
<i>Napoleon cake</i>	
Torta di mele fatta in casa ●●●	5 €
<i>Homemade apple pie</i>	
Tiramisù fatto in casa ●●●	5 €
<i>Homemade tiramisù</i>	
Semifreddo al torroncino affogato al caffè ●●●●	5 €
<i>Nougat semifreddo drowned in coffee</i>	
Tartufo bianco ●●●	5 €
<i>White chocolate ice cream</i>	
Tartufo nero ●●●	5 €
<i>Black chocolate ice cream</i>	
Sorbetto fatto in casa ●	5 €
<i>Homemade sorbet</i>	

Caffetteria - Coffee bar

Caffè espresso	2 €
<i>Espresso coffee</i>	
Caffè Macchiato	2 €
<i>Macchiato coffee</i>	
Cappuccino	2 €
<i>Cappuccino</i>	

Bevande - beverage

Birra Melva	5 €
<i>Beer Melva</i>	
Acqua gassata o naturale	3 €
<i>Still or sparkling water</i>	
Birra	4 €
<i>Beer</i>	
Bibite	3 €
<i>Soft drink</i>	
Amari (chiedi al personale)	3 €
<i>Digestifs (ask the staff)</i>	
Grappa (chiedi al personale)	4 €
<i>Schnapps (ask the staff)</i>	

Vino della casa - bianco o rosso house wine (white or red)

Bianco: Sasso Doro Cantina Antico Monastero 11,5 Vol

1 L - 12 €	1/2 L - 6 €	1/4 L - 4 €
------------	-------------	-------------

Rosso: Bonarda dell'Oltrepò Pavese Cantina Nicolini 12,5 Vol:

1 L - 12 €	1/2 L - 6 €	1/4 L - 4 €
------------	-------------	-------------

Pane e coperto

Service fee

2 €