La Storia

Il ristorante "Il Pescatore" nasce nel 1978 come piccola osteria per buongustai.
Fondata da Orazio Stefanelli nella periferia di Bologna a Borgo Panigale
Oggi è ancora gestito da Orazio Chef-patron de "Il Pescatore".

History

"Il pescatore" Restaurant was founded in 1978 in the suburbs of Bologna,
Borgo Panigale, by Orazio Stefanelli and it was created as a little tavern for
people who enjoy and treat themselves with delicious cooking .

Le Fettuccine alla Gallipolina

"Le fettuccine alla gallipolina" piatto tipico dell'antica tradizione gallipolina.
Il nome proviene dalla barca trabaccolo che veniva usata dai tipici pescatori di Gallipoli,
i quali a bordo della barca, usavano cucinare della pasta (solitamente fettuccine) con i
frutti di mare e pomodoro fresco.

The Gallipolina Fettuccine

Gallipolina Fettuccine, "Fettuccine alla gallipolina", is a traditional dish that comes from
the city of Gallipoli, in Apulia, a southern Italian region (the italian hee!!).
A "gallipolina" is a typical lugger boat used in the sea in front of Gallipoli,
where fish is always abundant. Fishermen used to cook pasta on board (generally
"fettuccine", a thick noodle similar to "tagliatelle") with seafood and fresh tomatoes.

Le nostre paste - Our "pastas"

Pastificio Morelli 1860 srl - Pisa (PI)
Pastificio Masciarelli snc - Pratole Peligna (AQ)
Pastificio Benedetto Cavalieri - Maglie (LE)
Tutte le "nostre paste" sono frutto di un'attenta selezione ed hanno una lavorazione
artigianale con trafilo ruvida di bronzo e asciugamento a bassa temperatura come si
faceva una volta.

All our pastas have been carefully selected and have a craftsmanship
touch of bronze-drawing that gives a typical porosity: they are dried
at low temperatures as the old tradition.

Antipasto/Appetizers

Our warm sea appetizer	€ _____
(as taste of our warm appetizers of the day)	
Marinated Octopus	€ _____
Octopus "Carpaccio" on maracuja flavour	€ _____
King "Carpaccio" (tuna, sea bass, salmon) with berries	€ _____
Greatest sea "Crudité"	€ _____
Tuna Tartare	€ _____
Salmon Tartare	€ _____
Sea bass Tartare	€ _____
Umbrine Tartare	€ _____
Red Shrimp of Mazzara del Vallo tartar	€ _____
French Types oysters	€ _____ *one piece*

I Nostri Antipasti di Mare

L'antipasto di mare caldo (assaggi a degustazione di antipasti del giorno)	€ _____
Il polpo alla marinara	€ _____
Il carpaccio di polpo al profumo di maracuja	€ _____
Il carpaccio reale di pesce (tonno, spigola, salmone) con frutti di bosco	€ _____
Le gran crudità di mare del Pescatore	€ _____
Tartar di tonno*	€ _____
Tartar di salmone*	€ _____
Tartar di spigola pescata*	€ _____
Tartar di ombrina*	€ _____
Tartar di gambero rosso di Mazzara del Vallo	€ _____
Ostriche tipicamenti francesi da collezione	€ _____ l'una

*Servita con una base di frutti di bosco

Pastas/First Course

Seafood Risotto	€ _____
Fettuccine alla gallipolina	€ _____
Paccheri with lobster (min. 2 people)	€ _____ price for person
Spaghetti with wild clams	€ _____
Linguine on seafron with red shrimps (pachino tomato and hot pepper)	€ _____
Gnocchi with red swrimp and burrata cheese	€ _____
Linguine on black way with shrimp and pachino tomato	€ _____
Penne with fresh tuna fish (taggiasche olives, capers from Pantelleria, tuna fish)	€ _____ price for person

Our Soup

Soup with marinated clams	€ _____
Seafood soup (mussels, clams, cherry tomatoes, hot pepper)	€ _____
Mussels soup or peppered mussels	€ _____

I Nostri Primi Piatti di Mare

Il risotto alla pescatora (minimo 2 persone)	€ _____ *prezzo a persona*
La fettuccina alla gallipolina	€ _____
I paccheri all'astice (minimo 2 persone)	€ _____ *prezzo a persona*
Lo spaghetto con vongole veraci selvagge	€ _____
Le linguine allo zafferano con gambero rosso	€ _____
(pomodoro pachino e peperoncino)	€ _____
I gnocchi con gambero rosso e burrata	€ _____
Le linguine al nero con mazzancolle e pomodoro pachino	€ _____
Le penne al tonno fresco (olive taggiasche, capperi di Panetelleria, tonno fresco e pomodoro)	€ _____

Le Nostre Zuppe

Le vongole alla marinara	€ _____
La zuppa di frutti di mare (cozze, vongole, pomodoro pachino, paperoncino)	€. _____
La pepata di cozze o zuppa di cozze	€ _____

Main Course

Mixed Fried "Paranza" with vegetables on julienne way	€ _____
Fried shrimps and squid with vegetables on julienne way	€ _____
Catalan-Style shellfish (shrimps, scampi and lobster)	€ _____
Catalan-Style lobster	€ _____
Mixed grill fish (whitefish, scampi, giant tiger prawn, squid, scallop)	€ _____
Grilled shellfish (scampi, shrimp, scallop, squid)	€ _____
Grilled fished Sea Bass	€ _____
Catch of the day cooked in a wood oven (min. 2 persone)	€ _____ price for person
Cut tuna in a sesame crust	€ _____

Our Side Dishes

Baked potatoes	€ _____
Grilled vegetables	€ _____
Green or mixed salad	€ _____

I Nostri Secondi Piatti di Mare

Il fritto misto di paranza con julienne di verdure	€ _____
La frittura mista di calamari e gamberi con julienne di verdure	€ _____
I crostacei alla catalana (scampi, gamberi, astice)	€ _____
L'astice alla catalana	€ _____
La grigliata mista (pesce bianco, scampi, mazzancolle, seppie, capesante)	€ _____
I crostacei ai ferri (scampi, gamberi, capasanta, seppia)	€ _____
Spigola grigliata	€ _____
Pescato del giorno cotto in forno a legna (min. 2 persone)	€ _____ *prezzo a persona*
Tagliata di tonno in crosta di sesamo	€ _____

I Nostri Contorni

Patate arrosto	€ _____
Verdura alla griglia	€ _____
Insalata verde o Insalata mista	€ _____

Land Menu

Appetizer

Raw ham from Parma "Doppia Corona" € _____

First Courses

Tortellini on broth € _____

Tortellini with cream fresh € _____

Tortelloni with butter and sage € _____

Balanzoni (filled of mortadella) € _____
butter and tomato

Balanzoni with ragout € _____

Tagliatella with ragout € _____

Main Courses

Fillet of Pata Negra cooked on the grill (350gr) € _____
with porcini mushrooms

Secreto di Pata Negra cooked on the grill (350gr) € _____
with roast potatoes

Battuta di Fassona (tartare) 160gr € _____

Sirloin steak from piemonte cooked on the grill € _____

Menu di Terra

Antipasti

Prosciutto crudo di Parma "Doppia Corona" € _____

I Primi

Tortellini in brodo € _____

Tortellini alla panna € _____

Tortelloni burro e salvia € _____

Balanzoni (ripieni di mortadella) burro e oro € _____

Balanzoni al ragù € _____

Tagliatella al ragù € _____

I Secondi

Filetto di Pata Negra cotta alla brace(350gr) con funghi porcini trifolati € _____

Secreto di Pata Negra cotta alla brace (350gr) con patate arrosto € _____

Battuta di Fassona (tartare) 160gr € _____

Lombata piemontese cotta alla brace € _____

Acqua naturale/frizzante		€ _____
Calice di vino	*a partire da*	€ _____
Caffè		€ _____
Dolci dello chef		€ _____
Gelati vari o sorbetti fatti al momento		€ _____
Pane e Coperto		€ _____

Water still or sparkling		€ _____
Glass of wine	*from*	€ _____
Italian coffee/Espresso		€ _____
Chef dessert		€ _____
Ice-cream or express sorbet		€ _____
Bread and cover charge		€

Su Prenotazione

PAELLA MISTA VERDURA, CARNE E MERISCOS

Minimo 2 persone

40 euro a persona

SANGRIA

bianca o rossa

25 euro a litro

LA PIZZERIA

Mezza Luna Ripiena
Provola e ricotta di bufala, patate al forno
in uscita: porchetta romana al forno
€ _____

Capocollo
Fior di latte, gorgonzola e carciofini
in uscita: capocollo arrotolato, pomodori secchi,
basilico, olio Evo, noci
€ _____

La Sfizziosa
Pomodoro San Marzano DOP,
pomodorino del piennolo rosso cotto in padella
con melanzane a funghetto,
salamino Napoli piccante
in uscita: burrata pugliese, basilico, olio Evo
€ _____

La Guancialotta
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte,
pomodorino del piennolo giallo e rosso
in uscita: ciuffetti di ricotta di bufala, guanciale iberico croccante,
scagliette di grana, basilico e olio evo
€ _____

Pata Negra
Pomodoro San Marzano DOP,
pomodoro pacchetese San Marzano
in uscita: mozzarella di bufala campana, basilico,
pata negra, castagne, scagliette di cacioricotta, olio Evo
€ _____

Frutti di Mare

Pomodoro, frutti di mare, pepe, olio Evo

€ _____

Gambero Rosso

Gambero rosso di Mazara, crema di burrata
e micro misticanza

€ _____

La Cantabrica

Cubetti di pomodoro San Marzano DOP, olive taggiasche
basilico, stracciatella, valeriana, acciughe del Cantabrico
5 capperi, olio Evo, origano, aglio granulare, peperoncino rosso

€ _____

La Crudaiola

Scampi crudi, gamberi rossi di Mazara crudi
in uscita: pomodorini gialli e rossi, rucola, burrata

€ _____

Bresaola di Tonno

Arancio, bresaola di tonno, olio Evo

€ _____

La Salmonata

Crema di pomodorino giallo, carpaccio di salmone,
arancio, stracciatella

€ _____

La Tonnara

Fior di latte, pomodorino e rucola fresca,
tagliata di tonno, cristalli di sale, olio Evo

€ _____



Chef, pizzaiolo, padre.
Adorante le figlie Giulia e SIlvia e l'impasto "madre".
Orazio Stefanelli nel ristorante "Il Pescatore"al n° 8 di via Saffi a Bologna, già noto per i suoi piatti di pesce, ha anche deciso di portare avanti un profondo sapere fatto di acqua, farine ed altra cucina.
Una proposta di assoluta eccellenza, al fine di ottenere un prodotto esclusivo, anzi un fuoriclasse assoluto.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

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

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione