

U'curdunn

Ristorante

Autenticità Dei Sapori





WiFi: TIMUCURDUNN_EXT

Pass: ucurdunn



Benvenuti al Ristorante U'Curdunn, situato nel cuore del borgo antico di Locorotondo. Il nostro locale combina eleganza e un'atmosfera informale, offrendo un'esperienza culinaria accogliente e autentica.

Sotto la direzione di Roberto Centrone, che vanta un bagaglio lavorativo e un'esperienza unica nel settore, ci impegniamo a utilizzare solo le migliori materie prime, acquistate quotidianamente dai produttori locali di fiducia. Ogni piatto è preparato con cura per celebrare i sapori della nostra tradizione gastronomica.

Siamo felici di avervi qui con noi e vi auguriamo un piacevole pasto!



Antipasto tipicità rurali

I nostri antipasti vengono cotti e conditi al momento secondo le tradizioni

Typical rural appetizer

Our appetizers are freshly prepared according to traditions

Antipasto “U Curdunn”a persona € 25,00

Degustazione di piatti tipici della tradizione pugliese (min. 2 ordini)

Appetizer “U Curdunn”

Tasting of typical dishes of the Apulian tradition (min. 2 people)

Tagliere di salumi tipici 200 gr € 16,00

Capocollo Consorzio, salame artigianale, pancetta steccata,
sottoli fatti in casa con crostoni di pane abbrustolito

Platter of typical cured meats

Consorzio capocollo, homemade salami, bacon salé,
homemade pickles with toasted bread croutons

Tagliere di formaggi stagionati 200 gr € 16,00

Pecorino, caciocavallo di grotta e vacchino, confetture

Seasoned cheese platter

Pecorino, caciocavallo and cow's milk cheese and jams

Cesto di formaggi freschi tipici 200 gr € 16,00

Nodini di mozzarella, burratina DOP, primo sale,
scamorza all'acqua con pomodori al naturale, rucola campestre

Basket of typical fresh cheeses

Nodini mozzarella cheese, burratina DOP, primo sale cheese,
scamorza cheese with tomatoes, rocket

Grammature: le grammature dei piatti s'intendono finiti.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti di carne somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Prodotti Surgelati: i prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Parmigiana di melanzane.....200 gr € 10,00

Melanzane, uova, farina 00, salsa di pomodoro, formaggio vaccino, basilico, sale.

Fritta in olio di semi di girasole

Eggplant parmigiana

Eggplant, eggs, “00” flour, tomato sauce, cheese, basil, salt. Fried in sunflower oil

Melanzana ripiena200 gr € 10,00

Melanzane, uova, salsa di pomodoro, formaggio vaccino, basilico, pane raffermo, prezzemolo, capperi, sale, pepe

Stuffed eggplant

Eggplant, eggs, tomato sauce, cow cheese, basil, stale bread, parsley, capers, salt, pepper

Trippa soffocata alla locorotondese con crostoni di pane200 gr € 10,00

Trippa di vitellino, patate, carote, cipolla, pomodorino fresco, prezzemolo, sedano

Tripe Locorotondo style with crusty bread

Veal tripe, potatoes, carrots, onion, cherry tomatoes, parsley, celery

Cartoccio di verdure locali croccanti e dorate.....200 gr € 10,00
con baccalà croccante

Farina 00, semola rimacinata, prezzemolo

Bag of crunchy local vegetables with crisp cod

“00” flour, re-milled semolina, parsley

Caciocavallo fuso agli aromi mediterranei150 gr € 10,00

Caciocavallo melted with mediterranean aromas

Occhio di bue al profumo di tartufo (3 uova)..... € 10,00

Truffle-scented fried eggs (3 eggs)

Frittata in base alla stagionalità.....€ 15,00

Seasonal omelette

Purea di fave e cicoria con friggirelli e cipolla rossa locale130 gr € 12,00

Fave, olio EVO, peperoni cornaletti, cipolla rossa

Broad bean and chicory purée with friggirelli and local red onion

Broad beans, EVO oil, cornaletti peppers, red onion

Weights: the weights of the dishes are intended finished.

Raw materials / Products blast chilled on site: some fresh products from anomalous origin, as well as meat products fed raw, are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described by the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Frozen Products: the products marked with an asterisk (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.



Le tartare di carne

La nostra carne viene tagliata a piccoli cubetti e viene condita al momento dal nostro staff

Meat tartare

Our meat is cut into small cubes and freshly prepared by our staff

Tartare 180 gr € 20,00

Noci, miele, sale, pepe, scaglie di pecorino, rucola, olio EVO, limone

Walnuts, honey, salt, pepper, pecorino flakes cheese, rocket, EVO oil, lemon

Tartare 180 gr € 20,00

Pistacchio, olio EVO, limone, sale, pepe, stracciatella fresca

Pistachio, EVO oil, lemon, salt, pepper, fresh stracciatella cheese

Tartare 180 gr € 20,00

Pepe, sale, olio EVO, limone, tartufo nero, il giallo datterino, veli di caciocavallo

Pepper, salt, EVO oil, lemon, black truffle, yellow tomatoes, caciocavallo cheese

Tartare "U Curdunn" 180 gr € 20,00

Fantasia del pizzicagnolo

Chef's imagination

Grammature: le grammature dei piatti s'intendono finiti.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti di carne somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto dal piano HACCP ai sensi del

Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Prodotti Surgelati: i prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Primi piatti

Pasta di alta qualità fatta in casa con farine e semola Km 0

First courses

High quality homemade pasta with "Km 0" flour and semolina

Orecchiette con pomodoro, cacio ricotta e basilico fresco120 gr € 12,00

Salsa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio EVO, sale

Orecchiette with tomato, cacio ricotta cheese and fresh basil

Tomato sauce, onion, carrot, celery, basil, EVO oil, salt

Strascinati con ragù di braciola e polpette della nonna 200 gr € 16,00

Salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, vitello.

Polpette: pane, formaggio, uova, carne macinata

Strascinati pasta with braciola ragout and meatballs of bread

Tomato sauce, garlic, parsley, veal.

Meatballs: bread, cheese, eggs, minced meat

Cavatelli con cozze, fagioli bianchi e rucola..... 120 gr € 14,00

Olio EVO, aglio, cozze nere, fagioli e rucola

Cavatelli with mussels, white beans and rocket

EVO oil, garlic, black mussels, beans and rocket

Laganari con fagiolini.....120 gr € 12,00

Pomodiro appeso, cacioricotta fresco, basilico

Laganari pasta with green beans

Tomato, fresh cacioricotta, basil

Weights: the weights of the dishes are intended finished.

Raw materials / Products blast chilled on site: some fresh products from anomalous origin, as well as meat products fed raw, are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described by the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Frozen Products: the products marked with an asterisk (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.



**Laganari con funghi cardoncelli, capocollo martinese..... 120 gr € 14,00
e tarallo sbriciolato**

Pomodoro giallo e rosso, aglio, funghi, capocollo

**Laganari pasta with cardoncelli mushrooms, capocollo
and crumbled tarallo**

Regina tomato, mushrooms, capocollo, garlic, shallots, parsley

**Fusilloni con fiori di zucca, gamberi bianchi di barca € 16,00
su letto di vellutata di zuccina**

Olio EVO, gamberi*, prezzemolo, aglio, fiori di zucca, pomodorino fresco

**Fusilloni pasta with with courgette flowers, white boat prawns
and courgette cream**

EVO oil, prawns*, parsley, garlic, courgette flowers, fresh cherry tomatoes

Tagliolino con tartufo nero estivo € 20,00

Tartufo nero, burro, parmigiano

Tagliolini with black summer truffle

Black truffle, butter, parmesan

Tagliolino con tartufo bianco € 10,00 + € 6,00 tartufo al grammo

Tartufo bianco, burro, parmigiano(quando disponibile dopo settembre)

Tagliolini pasta with white truffle

White truffle, butter, parmesan..... (when available after September)

Primo del giorno

In base alla fantasia dello chef e ai prodotti di stagione

First course of the day

Based on the chef's imagination and seasonal products

Grammature: le grammature dei piatti s'intendono finiti.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti di carne somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Prodotti Surgelati: i prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Secondi piatti Main courses

Grigliata tradizionale250/300 gr € 16,00

Agnello, torcinelli, bombette, salsiccia, capocollo (infilati nello spiedino)

Traditional grilled

Lamb, torcinelli, bombette, sausage, capocollo (meat threaded on a skewer)

Tagliata di scottona senz'osso al carbone350/400 gr € 30,00

Servita su pietra lavica a parte

Grilled boneless scottona of beef Served on lava stone separately

Filetto di manzo ai cardoncelli300 gr € 25,00

Spadellato o alla brace

Beef fillet with cardoncelli mushrooms Sautéed or grilled

Coniglio nostrano200 gr € 16,00

Con patate al forno o alla cacciatora (in base alla disponibilità)

Local rabbit With baked potatoes or “alla cacciatora” (subject to availability)

Carni locali del giornoal kg € 60,00

Vi verranno elencati dal personale di sala

Local meats of the day You can ask to personnel

Le spengeture (i contorni) Side dishes

Insalata mista Verde, radicchio, rucola, pomodorini80 gr € 6,00

Mixed salad Green, radicchio, rocket, cherry tomatoes

Verdure grigliate Melanzane, zucchine, pomodori, peperoni80 gr € 6,00

Grilled vegetables Eggplant, courgettes, tomatoes, peppers

Patate fritte con buccia80 gr € 6,00

Fried potatoes with peel

Patate novelle al forno80 gr € 6,00

Baked potatoes

Weights: the weights of the dishes are intended finished.

Raw materials / Products blast chilled on site: some fresh products from anomalous origin, as well as meat products fed raw, are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described by the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Frozen Products: the products marked with an asterisk (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.



Dulcis in fundo

I nostri dessert sono preparati giornalmente con materie prime naturali dal nostro staff di cucina e vi verranno consigliati alla fine del pasto dal nostro personale di sala.

Dessert

Our desserts are prepared daily with natural raw materials from our kitchen staff and will be recommended to you at the end of meal by our dining room staff.

Bevande Beverage

Acqua Naturale / Frizzante.....1 lt € 2,00
Still / Sparkling water

Fanta / Coca Cola / Coca Cola zero.....33 cl € 3,00

Birra Nastro Azzurro Nastro Azzurro beer33 cl € 3,00

Birra beer50 cl € 5,00

Calice di vino Glass of wine..... € 6,00

Caffetteria Coffee bar

Caffe Coffee..... € 2,00

Tè caldo Hot tea..... € 2,00

Amaro Bitters..... € 3,00

Grappa Grappas..... € 6,00

Distillati base Liqueur..... € 6,00

Servizio e coperto Cover charge € 3,00

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.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

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

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati 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, 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;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/kg13) Lupini e prodotti a base di lupini;14) Molluschi e prodotti a base di molluschi. | <ul style="list-style-type: none">1) Cereals containing gluten, i.e. Wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products;2) Crustaceans and products based on shellfish;3) Eggs and by-products;4) Fish and products based on fish;5) Peanuts and peanut-based products;6) Soy and soy-based products;7) Milk and dairy products (lactose included);8) Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products;9) Celery and products based on celery;10) Mustard and mustard-based products;11) Sesame seeds and sesame seeds-based products;12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg;13) Lupine and lupine-based products;14) Molluscs and products based on molluscs. |
|--|---|

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

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request. The management

U'curdunn

Ristorante

Autenticità Dei Sapori

Via Dura, 19 - Centro Storico - Locorotondo (BA)
Tel. 080 7961318 - Cell. 333 8267610
info@ucurdunnristorante.it

www.ucurdunnristorante.it

Centrone Gourmet srl

