



RISTORANTE

*Il Bettolino
di Foce*

“...Ricavato da un antico casone
da pesca nel cuore delle Valli di
Comacchio...”



Menù di pesce

Antipasti

Marinato delle Valli di Comacchio con cipolla di tropea caramellata e polenta calda (cereali, glutine, pesce, solfiti)	€19,00
Fantasia di mare al vapore (pesce, crostacei, molluschi)	€20,00
Polpo grigliato su crema di patate (molluschi, cefalopode)	€20,00
Zuppetta di pesce (pesce, crostacei, molluschi, glutine)	€20,00

Primi piatti

Tagliolini al nero di seppia con tartare di tonnetto dell'Adriatico (glutine, molluschi, pesce, solfiti e uova)	€20,00
Calamarata al ragù di moscardini (glutine, molluschi, cefalopodi e solfiti)	€20,00
Chicche di patate viola al sugo di cefalo (glutine, pesce e solfiti)	€20,00
Tortello ripieno di burrata con mazzancolle, pomodorini e olive taggiasche (glutine, latticini, crostacei e solfiti)	€20,00



Secondi piatti

Anguilla alla griglia con polenta (pesce)	€27,00
Piatto unico della tradizione: assaggio di anguilla alla griglia e filetto di branzino con cicoria saltata al miele delle Valli (pesce e aglio)	€27,00
Frittomisto calameri e gamberi con verdure di stagione (pesce, glutine, arachidi e semi vari)	€22,00
Assaggio di anguilla alla griglia con polenta croccante (pesce)	€7,00

Menù di terra

Antipasti

Tagliere di crudo di Parma D.O.P. con formaggi e miele delle Valli di Comacchio (latticini)	€18,00
---	--------

Primi piatti

Tortelli di zucca al ragù (glutine e uova)	€17,00
---	--------

Secondi piatti

Paillard di scottona con patatine fritte	€18,00
--	--------



Contorni

Patate fritte
(arachidi e semi vari)

€5,00

Insalata mista

€5,00

Polenta

€5,00

Menù bambini

Pasta al pomodoro

€12,00

Tortellini panna e prosciutto

€12,00

Cotoletta con patate

€12,00

Menù senza glutine

Lasagna alla bolognese

€18,00

Tortellini panna e prosciutto

€18,00

*tutti i prodotti sono marca Schar. Non disponendo di una cucina abilitata alla cottura di pietanze senza glutine, vengono serviti confezionati.

Raccomandiamo ai nostri gentili clienti di confrontarsi con il personale di sala per eventuali richieste diverse.



***ALLERGENI ALIMENTI IN CUI SI TROVA**

CEREALI E DERIVATI: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

CROSTACEI: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

UOVA: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti, torte (anche salate), gelati e sorbetti.

PESCE: tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in minima parte.

ARACHIDI: snack confezionati, creme, olii.

LATTE: Yogurt, torte, gelati, sorbetto.

FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, pistacchi.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: conserve di prodotti ittici, sott'aceto, sott'olio e salamoia, bibite analcoliche e succhi di frutta.

MOLLUSCHI: canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, lumachino, cozza, ostrica, tellina e vongola.

Va specificato che per questi allergeni sono considerati allergizzanti anche i derivati degli stessi.