Antica Trattoria

dal 1936

Barslon

da Roberto e Gloria

Menù

Antica Trattoria dal 1936
"Barslon"
da Roberto e Gloria

47814 Bellaria (RN)
Via Rubicone, 13
Tel. 0541.347585 – Cell. 333.6510055
gloriabarslon@gmail.com

La cucina è passione, è arte, è amore!

Ecco perché prepariamo tutti i nostri piatti al momento, i tempi sono più lunghi ma il risultato è migliore...

AVETE FRETTA?
Lasciatevi consigliare da noi!

Roberto e Gloria

MENÙ "Barslon"

Min. 2 persone

BEVANDE ESCLUSE

Degustazione
in Finger-Food (6 qualità)

Tagliolini ai frutti di mare

Fritto misto
con paranza e verdure

Caffè

Antica Trattoria dal 1936 "Barslon" da Roberto e Gloria

Informativa alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.
Ai sensi del Reg. (CE) 1169/2011

Si informano i Gentili Clienti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati presso questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (come ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(Allegato II Reg. 1169/2011)

Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti derivati
Pesce e prodotti derivati
Arachidi e prodotti derivati
Soia e prodotti derivati
Latte e prodotti derivati, incluso **lattosio**
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
Sedano e prodotti derivati
Senape e prodotti derivati
Semi di sesamo e prodotti derivati
Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
Lupini e prodotti derivati
Molluschi e prodotti derivati

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi,per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004,allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a uno o più sostanze soprariportate a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto e informazione aggiuntiva. Inoltre vi informiamo che è possibile consultare apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Antica Trattoria dal 1936 "Barslon" da Roberto e Gloria

La Tradizione

Antipasti

Cozze e vongole alla marinara

Lumachine di mare

Seppia fresca con piselli e pane tostato

Primi

Manfrigul in brodo con seppia

Passatello in brodo di gallinella

Secondi

Anguilla alla brace

Brodetto alla ''Barslon''
(minimo 2 persone - Su prenotazione)

Secondo la disponibilità del mercato, serviamo pesce fresco o congelato

Antipasti freddi

Degustazione in Finger-Food *(6 qualità)*

Tigella con polipo alla Bellariese

Alici marinate, finocchio e agrumi

Panni stesi di salmone marinato, pane carasau e creme fraîche

Milanese di gamberi croccante e marmellata di pomodori verdi

Carpaccio di tonno, pomodorini, origano e fior di capperi

Acciughe del Mar Cantabrico, pane e burrata

Il nostro crudo

Antipasti caldi

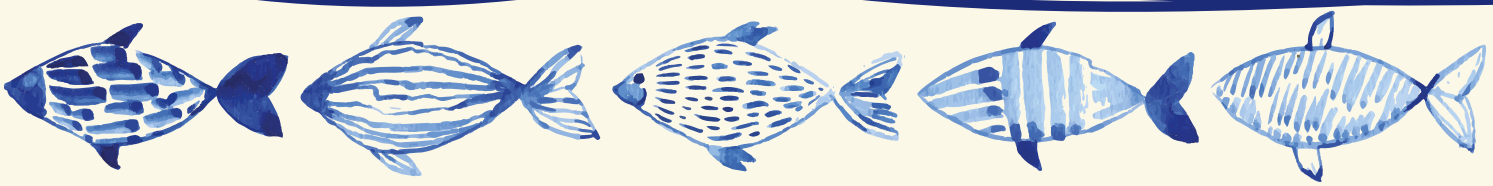
Degustazione di antipasti del giorno

Gratinato dell'Adriatico in graticola

Mazzancolle nostrane al sale di Cervia

Tegame di crostacei e molluschi con bruschetta

Bollito di mare, olio e limone e la nostra giardiniera



Primi

La pasta fresca di nostra produzione

Tagliolini ai frutti di mare *(bianchi/rossi)*

Passatello asciutto con battuto di crostacei, molluschi e pesto leggero al basilico

Tagliolino alla rapa rossa con crema di granseola e mandorle tostate

Raviolo con canocchie e burrata, pomodoro arrostito con burro alle ostriche

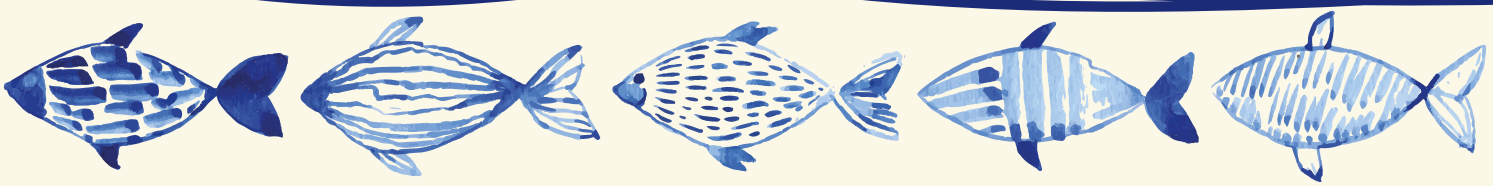
Le paste di grano duro "Pastificio Felicetti"

Spaghetti amatriciana di mare e bottarga di muggine

Paccheri all'astice o Granciporro
(minimo 2 persone)

Riso carnaroli selezione Acquarello

Risotto alla vecchia maniera



Secondi

Spigola Mar Adriatico

Rombo chiodato nostrano

Le nostre cotture

Al forno con patate, olive taggiasche e pendolini
Alla brace
In crosta di sale alle erbe fini

Sardoncini scottadito, insalatina e cipolla

Sogliole nostrane alla brace *(3 sogliole)*

Rombetto o spigola alla brace *(400/500 gr.)*

Grigliata mista alla brace

Spiedini misti *(mazzancolle e calamari nostrani)*

Cappesante gratinate, fiori di zucca e cipolla fritta

Fritto misto con paranza e verdure

Trancio di tonno appena scottato *(qualità pinna gialla)*

Rana pescatrice *(coda di rospo)* al tegame

Per chi non mangia pesce

Affettato misto

Tagliolino o pasta secca
Ragù o pomodoro o amatriciana

Secondi di carne

Tagliata di manzo al sale di Cervia
e rosmarino c.ca 400 gr. (tempo di attesa 25 minuti)

Cotoletta alla milanese con patate

Contorni

Insalata mista

Patate fritte

Bevande

Acqua ½ lt. San Benedetto

Acqua 1 lt. San Pellegrino

Coca-Cola/Fanta lattina

Birra da 33cl

Amari

Grappe e distillati

Whisky/Rum

Caffè

Birre artigianali

Theresianer PREMIUM PILS 0,75 l

Theresianer WIT 0,75 l