www.bettoletto.it

DAL 1893
ANTICA
HOSTERIA
BETTOLETTO

MENU

@AnticaHosteriaBettoletto

Dal 1893

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
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: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
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 superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

VEDI INFORMATIVA DETTAGLIATA SUL FONDO DEL MENU'

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 Ottobre 2011.
Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n.1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CE della Commisione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n.608/2004 della Commissione

Antipasti

Antipasti della Casa Assortiti
Salumi e Buffet di Magri

20,00 €

Primi Piatti

Risotti
Spaghetti
Casoncelli al Burro Versato
Gnocchi al Gorgonzola
Gnocchi ai Funghi
Penne all'arrabbiata

15,00 €

Trittico di Primi Piatti

20,00 €

Bistecca Fiorentina

50,00 €/Kg.

Cantarni Misti

di stagione

8,00 €

Dessert al Carrello

8,00 €

Coperto 3,00 €

Antipasti
Starters

Antipasto della casa (uova, solfiti, glutine, latte) **18,00 €**
Home Starters (eggs, sulfites, gluten, milk)

- carpaccio
- crudo di Parma
- salame nostrano
- antipasti misti magri

Prosciutto crudo di Parma **15,00 €**
Parma Ham

Misto di affettati (latte, uova, glutine, spezie, sedano) **15,00 €**
mixed cool cuts (milk, eggs, gluten, spices, celery)

- coppa
- crudo di Parma
- salame nostrano
- pancetta

Carpaccio di manzo con rucola e grana (spezie, latte) **15,00 €**
(spices, milk)
Raw beef carpaccio, seasoned with parmisan cheese and green rocket

Carpaccio di manzo con funghi porcini **(di stagione)** (spezie, funghi) **20,00 €**
(spices, mushrooms)
Raw beef carpaccio, seasoned with mushrooms

Primi Piatti

First Courses

Risotto ai funghi porcini Risotto with fresh mushrooms	*(latte, funghi, spezie)* *(milk, mushrooms, spices)*	**15,00 €**
Spaghetti "alla castello"	*(latte, glutine, spezie)* *(gluten, milk, spices)*	**15,00 €**
Gnocchetti al gorgonzola gnocchi with gorgonzola cheese	*(latte, uova, glutine, spezie)* *(milk, eggs, gluten, spices)*	**13,00 €**
Casoncelli bresciani di pasta fresca al burro versato Ravioli with fried sage and butter	*(glutine, uova, latte, spezie, sedano)* *(gluten, eggs, milk, spices, celery)*	**15,00 €**
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con verdure Tagliatelle with vegetables sauce	*(glutine, latte, spezie, uova)* *(gluten, milk, spices, eggs)*	**15,00 €**
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo alla "boscaiola" Tagliatelle with fresh mushrooms and speck	*(glutine, latte, spezie, uova, funghi)* *(gluten, milk, spices, eggs, mushrooms)*	**15,00 €**
Pennette all'arabbiata Pasta with spicy tomato souce *and smoked bacon*	*(latte, glutine, spezie)* *(milk, gluten, spices)*	**15,00 €**
Risotto con asparagi Risotto with asparagus	*(latte, spezie)* *(milk, spices)*	**15,00 €**

Farfalle speck e noci Farfalle speck and walnuts	*(latte, glutine, spezie)* *(milk, gluten, spices)*	**15,00 €**
Tortelli di pasta fresca all'uovo con zucca Tortelli with pumpkin	*(glutine, latte, spezie, uova)* *(gluten, milk, spices, eggs)*	**15,00 €**
Fusilli con salamella al Barolo Pasta with sausage and Barolo	*(glutine, spezie, solfinti)* *(gluten, spices, sulfites)*	**15,00 €**
Spaghetti alla cipolla Pasta with onion	*(latte, glutine)* *(milk, gluten)*	**15,00 €**
Tagliolini salmone Pasta with salmon	*(latte, glutine)* *(milk, glutine)*	**15,00 €**
Pasta al pomodoro Pasta with tomato souce	*(latte con grana, glutine, spezie, sedano)* *(milk with grana, gluten, spices, celery)*	**13,00 €**
Pasta al ragù Pasta with meat sauce	*(latte, glutine, spezie)* *(milk, gluten, spices)*	**13,00 €**
Zuppe (vari gusti) Mixed soups	*(lglutine, spezie)* *(gluten, spices)*	**12,00 €**

Secondi Piatti
Main Courses

Capretto al forno Baked goat meat	*(latte)* *(milk)*		**18,00 €**
Coniglio arrosto Roasted rabbit	*(atte)* *(milk)*		**16,00 €**
Fesa allo Champagne Veal topside steak with Champagne	*(latte, spezie)* *(milk, spices)*		**16,00 €**
Scaloppine con asparagi Veal sacallops with asparagus	*(latte, glutine, spezie)* *(milk, gluten, spices)*		**16,00 €**
Scaloppine con funghi Porcini Veal scallops with mushrooms	*(latte, glutine, spezie, funghi)* *(milk, gluten, spices, mushrooms)*		**18,00 €**
Bocconcini di vitellone in umido con funghi porcini Pasta with tomato souce	*(latte, funghi, spezie)* *(milk, mushrooms, spices)*		**18,00 €**
Costine di maiale con verza Pork ribs with savoy cabbage	*(latte, spezie)* *(milk, spices)*		**15,00 €**
Brasato di manzo e verdure Braised beef	*(latte, sedano, spezie)* *(milk, spices, celery)*		**15,00 €**
Spiedo bresciano con polenta Spiet with polenta	*(latte)* *(milk)*	*solo il sabato sera* *Saturday night only*	**20,00 €**

Costata di manzo ai ferri *a peso* ***500gr./18,00 €***
Grilled beef steak

Pollo ai ferri **15,00 €**
Grilled chicken

Noce al latte *(latte, senape, spezie)* **15,00 €**
Veal meat with milk and mustard sauce *(milk, mustard, spices)*

Involtini ripieni al forno con patate *(latte, glutine, spezie, uova)* **15,00 €**
(milk, gluten, spices, eggs)
Meat rolls stuffed in the oven with potatoes

Guanciali di vitello al forno *(latte, spezie)* **18,00 €**
Baked veal cheeks *(milk, spices)*

Gallina ripiena bollita *(latte, glutine)* **15,00 €**
Stuffed chicken *(milk, gluten)*

Costolette di angnello ai ferri **20,00 €**
Grilled lamb chops

Filetto ai ferri **22,00 €**
Grilled beef fillet

Filetto al pepe verde *(latte, spezie)* **22,00 €**
Fillet with green pepper *(milk, spices)*

Filetto con aceto balsamico *(latte, solfiti)* **22,00 €**
Fillet with balsamic vinegar *(milk, sulfites)*

Tartare Beef tartare (raw seasoned meat)	*(senape, peperoncino, pepe)* *(mustard, chilli, pepper)*	**22,00 €**
Lumache con spinaci Stuffed snails with spinach	*(latte)* *(milk)*	**15,00 €**
Cotoletta alla milanese Milanese pork cutolet	*(latte, glutine)* *(milk, gluten)*	**15,00 €**
Tagliata di manzo Sliced beef steak		**18,00 €**
Noce di vitello con salsa alle prugne Sliced beef steak with plum sauce		**18,00 €**
Spinacino di vitello ripieno al forno con patate Sliced beef steak with potatoes		**18,00 €**
Roast beef		**20,00 €**
Vitello tonnato Stuffed chicken	*(latte, uova)* *(milk, eggs)*	**15,00 €**
Funghi porcini trifolati Sautéed mushrooms	*(funghi)* *(mushrooms)*	**20,00 €**
Funghi porcini impanati fritti Breaded fried mushrooms	*(funghi)* *(mushrooms)*	**20,00 €**

Contorni
Side dishes

Patate arrosto Roasted patatoes	*(latte)* *(milk)*	**8,00 €**
Patate lessate Boiled patatoes		**8,00 €**
Peperoni alla griglia Grilled peppers		**8,00 €**
Melanzane alla griglia Grilled eggplant		**8,00 €**
Zucchine alla griglia Grilled zucchini		**8,00 €**
Verdura fresca e cotte di stagione Fresh vegetables or salads		**8,00 €**

Formaggi
Cheese

Grana Padano	*(latte)* *(milk)*	**10,00 €**
Gorgonzola	*(latte)* *(milk)*	**10,00 €**
Taleggio	*(latte)* *(milk)*	**10,00 €**
Formaggi misti Mixed cheese	*(latte)* *(milk)*	**10,00 €**

Frutta
Fruit

Frutta di stagione Seasonal fruit		**7,00 €**
Ananas fresco Natural pineapple		**10,00 €**
Macedonia Fruit salad		**7,00 €**
Fragole Strawberries		**10,00 €**
Frutti di bosco Berries (seasonal)		**10,00 €**

Dessert

Bignolata The home kind of profiteroles	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Torta delizia with almonds and amaretti	*(glutine, latte, uova, frutta secca)* *(gluten, milk, eggs, dried fruit)*	**8,00 €**
Torta alsaziana with mascarpone cheese and choccolate chantilly cream	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Torta vulcano The home specialità	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Torta secca al ciccolato Choccolate cake	*(latte, uova)* *(milk, eggs)*	**8,00 €**

Crostata di frutta Fruit tart	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Tiramisù Tiramisu cake	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Mousse di frutta Fruit mousse	*(latte, uova)* *(milk, eggs)*	**8,00 €**
Mousse di cioccolato bianco White choccolate mousse	*(latte, uova)* *(milk, eggs)*	**8,00 €**
Mousse torroncino Torroncino mousse	*(frutta secca, latte, uova)* *(dried fruit, milk, eggs)*	**8,00 €**
Mousse fondente Choccolate mousse	*(latte, uova)* *(milk, eggs)*	**8,00 €**
Panna cotta Panna cotta	*(latte)* *(milk)*	**8,00 €**
Cream caramel Catalan cream	*(latte, uova)* *(milk, eggs)*	**8,00 €**
Zuppa inglese Zuppa inglese	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Meringata Meringue	*(latte, uova)* *(milk, eggs)*	**8,00 €**
Torta sacher Sacher cake	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**

Crostata marmellata Fruit jam tart cake	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Crostata di mele Apple tart cake	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Torta ricotta e amaretti Amaretto and ricotta cheese cake	*(glutine, frutta secca, latte, uova)* *(gluten, dried fruit, milk, eggs)*	**8,00 €**
Millefoglie Millefoglie cake	*(glutine, latte, uova)* *(gluten, milk, eggs)*	**8,00 €**
Torta sbrisolona Sbrisolona cake	*(glutine, latte, frutta secca)* *(gluten, milk, dried fruit)*	**8,00 €**
Coppa pera e cioccolato Pears and chocolate cake	*(uova, latte, frutta secca, glutine)* *(eggs, milk, dried fruit, gluten)*	**8,00 €**
Pappa mantovana Pappa mantovana	*(uova, latte, glutine)* (eggs, *milk, gluten)*	**8,00 €**
Torta elvezia Elvezia cake	*(latte, uova, frutta secca, glutine)* *(milk, eggs, dried fruit, gluten)*	**8,00 €**
Torta di tagliatelle Almonds and butter cake	*(latte, uova, frutta secca, glutine)* *(milk, eggs, dried fruit, gluten)*	**8,00 €**
Strudel di mele Apple strudel	*(latte, uova, glutine)* *(milk, eggs, gluten)*	**8,00 €**

Bevande

Beverages

Vino della casa **Rosso e Bianco** (1/2 Litro) House wine - red and white	*(solfiti)* *(sulfites)*	**10,00 €**
Vino della casa **Rosso e Bianco** (1 Litro) House wine - red and white	*(solfiti)* *(sulfites)*	**15,00 €**
Caffè Coffee		**2,00 €**
Liquori esteri Foreign liqueurs		**prezzo variabile**
Liquori nazionali National liqueurs		**5,00 €**
Bibite - lattina 33cl Sodas - 33cl		**5,00 €**
Bibite - bottiglia 1.5cl Sodas - 1.5cl		**10,00 €**
Acqua Water		**2,00 €**

DAL 1893
ANTICA
HOSTERIA
BETTOLETTO