

I PIATTI DEL BELLAVISTA A CASA VOSTRA

LA “SPORTUTA”

Le nostre gustose ricette semplici da completare in pochi passaggi. Immergere la sportuta in acqua calda, a circa 70°C, per il tempo indicato.

	Allergeni	Cottura	
Minestra di orzo e fagioli	1, 9	10 min	€ 7
Coniglio al vino bianco con polenta	9, s.g.	15 min	€ 9
Costicine di maiale alla carnica con polenta	1, 7, s.g.	15 min	€ 9
Fesa di tacchino al forno	s.g.	15 min	€ 8
Guancialini di maiale con polenta	9, s.g.	20 min	€ 8
Bocconcini di cervo con polenta	9, s.g.	15 min	€ 9
Stinco di maiale (intero) al forno con patate	s.g.	20 min	€ 16
Frico con patate di mont e polenta	7, s.g.	10 min	€ 8

LE DELIZIE DEL BELLAVISTA PRONTE IN TAVOLA

	Allergeni	
Sformatino allo sclopìt con salsa al Montasio	1, 3, 7	€ 9
Cjarsons di Monaj	1, 3, 7, 8, s.g.	€ 8
Cjapiei di predi con crema di Montasio alla curcuma	1, 3, 7, 8	€ 9
Crespelle con zucchine e petto d'oca	1, 3, 7	€ 9
Lasagne gratinate al ragù di carni bianche	1, 3, 7, 9	€ 9
Blecs di grano saraceno al ragù di selvaggina	1, 3, 9	€ 8
Chicche della mamma con ragù di primavera	1, 3, 7, 9	€ 9
Frittata con le erbe di stagione	3, 7	€ 6

I nostri piatti per i più piccoli

Le chicche della mamma con ragù di carne o pomodoro	1, 3, 7, 9	€ 7
Cotolette di pollo con patatine fritte	1, 3, 7	€ 9
Polpettine di vitello con patatine fritte	1, 3, 7	€ 9

I nostri dolci

Ideali non solo per concludere in dolcezza il pasto, ma anche per una merenda golosa oppure per festeggiare un'occasione speciale. Su richiesta, saremo lieti di prepararli per voi in qualsiasi momento, preferibilmente su prenotazione.

Tiramisù del Bellavista	1, 3, 7	€ 6
Pita di mele	1, 3, 7, 8	€ 7
Crumble di mele con panna cotta alla vaniglia e salsa al caramello	1, 3, 4, 7, 8	€ 7
Crostata ai frutti di bosco	1, 3, 7	€ 6
Crespelle con crema alla nutella e gelato fior di latte	1, 3, 7, 8	€ 7

Info allergeni: 1=cerali/glutine; 3=uova; 4=pesce; 7=latte; 8=frutto a guscio; 9=sedano; s.g.=senza glutine.

Nella pagina seguente troverete tutte le informazioni sulla prenotazione, il ritiro, la consegna e sulla preparazione del menu "La Sportura"

*Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione.
Inoltre, sul nostro sito, è disponibile un elenco di piatti contenenti allergeni;
se desiderato, saremmo lieti di inoltrarvelo tramite mail.*



LA "SPORTUTA"

Modalità di prenotazione e preparazione



CONSULTARE IL MENU

Sul nostro sito www.bellavistaravascletto.it oppure scansionando con lo smartphone il codice QR, potete dare un'occhiata ai nostri piatti e scegliere ciò che più vi stuzzica l'appetito.



EFFETTUARE L'ORDINE

Tutte le prenotazioni, sia per pranzo che per cena, vanno eseguite entro le ore 10:00 del giorno stesso al numero 0433 66089 oppure tramite WhatsApp al 333 2243211, concordando le modalità di ritiro.



PREPARAZIONE DELLA SPORTUTA

Versare l'acqua in una pentola e portare la temperatura a circa 70°C. Immergere la sportuta (sacchetto sottovuoto contenente la porzione del piatto scelto) per il tempo indicato sul foglietto fornito. Una volta raggiunti i minuti di rigenerazione, tirare la sportuta fuori dall'acqua prestando attenzione a non bruciarsi. Quindi, tagliare l'estremità del sacchetto e servire in un piatto.

BUON APPETITO!

Rimaniamo a vostra completa disposizione per darvi ulteriori consigli
su come preparare la sportuta al meglio!

Non esitate a contattarci al numero 0433 66089 oppure al 333 2243211.



HOTEL BELLAVISTA

Viale Edelweiss, 11 - 33020 Ravascletto (UD)

Tel. +39 0433 66089 - Cell. +39 3332243211

info@bellavistaravascletto.it

www.bellavistaravascletto.it

