

RAVENNA Sant'Alberto

16 KM DAL CENTRO DELLA CITTÀ

IL MAGO DEL PESCE

Trattoria

Via Sant'Alberto, 404

Tel. 0544 529048

Chiuso domenica sera e lunedì

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: 16 agosto-4 settembre

Coperti: 40

Prezzi: 28-33 euro vini esclusi

Carte di credito: MC, Visa, Bancomat

Sant'Alberto è una frazione di Ravenna in direzione delle valli di Comacchio. Qui è ancora in funzione il traghetto che consente di attraversare il fiume Reno per raggiungere l'oasi di Bosco Forte. Questa piccola trattoria gestita con passione da Bruno Bezzi, con l'aiuto in cucina di Damiano Proni, propone i prodotti della valle e del mare durante tutto l'anno: anguilla, pesce azzurro e selvaggina di valle.

Si potrà cominciare con sgombro o alici marinate, assaggi di **anguilla a brodetto** con verza e pinoli, vongole e cozze. I primi piatti vanno dal risotto all'anguilla agli **strozzapreti al sugo di sgombro**, dai **passatelli in brodo di pesce** alla pasta alle alici, ai tagliolini al sugo di pesce. Come secondi l'immancabile anguilla frita, la grigliata mista di sarde, sardoncini e saraghini serviti su una piccola griglia, sogliole, mazzole, **fritto misto**, **brodetto dell'Adriatico**. Da metà ottobre a febbraio potrete mangiare anche la **selvaggina di valle**: crostini di fegatini, risotto con la folaga, tagliatelle al germano reale, anatra, alzavole in umido. Da fine maggio a luglio troverete invece le **rane**, piatto tipico di queste zone ormai proposto raramente.

Buoni i dolci: **zuppa inglese**, tortino di mele, semifreddo con pinoli e miele, mascarpone. Per bere si può scegliere tra alcune etichette regionali e nazionali.