

AVVISO IMPORTANTE: INTOLLERANZE ALIMENTARI

Gentilissimo Cliente,
il ristorante "TRATTORIA DA CARLA S.r.l." cerca di offrirLe il servizio migliore per farLe trascorrere il tempo che ci dedica in modo eccellente. A tal fine è bene che sia LEI a comunicarci tempestivamente, al momento dell'ordinazione, le sue eventuali intolleranze alimentari o allergie.

Va ricordato anche che la celiachia è un'intolleranza permanente al glutine geneticamente determinata.

Pertanto La invitiamo caldamente a non dare per scontato che, in una determinata portata, non vi sia un alimento a Lei allergico/intollerante perché, essendo i nostri prodotti essenzialmente artigianali, nell'impasto o nel condimento può essere aggiunto un prodotto, di assoluta qualità, che però a Lei potrebbe non risulta gradito.

Per aiutarLa riportiamo, qui di seguito, una tabella riepilogativa dei principali ingredienti maggiormente sospetti per intolleranze alimentari e, nel corso del menù, troverà la corrispettiva simbologia accanto al piatto.

A = arachidi	C = crostacei
G = glutine (cereali contenente)	U = uova
M = molluschi	SE = sedano
L = lupini	P = pesce
F = frutta a guscio (noci, mandorle, ecc)	S = soia
SN = senape	SS = semi di sesamo
LL = latte (e derivati incluso lattosio)	
AS = anidride solforosa e solfiti	

*** Ricordiamo ai nostri clienti che nella preparazione di ragù, giardiniera, brodi, bisque e fondi di carne verrà utilizzato il **SEDANO**

La ringraziamo per la fattiva collaborazione.



*La carta
di
stagione*



Antipasti

La selezione del Mulino : cresponeo, coppa alla bonarda, lardo di Spallone "Vecchio Varzi", gnocco fritto e la nostra giardiniera	€ 17.00
AS G LL SE	
Piatto "L'Oca Ducale" salame cotto, galantina, prosciutto cotto, petto d'oca affumicato, il ns.patè di fegato e pan brioche	€ 18.00
AS F U G LL	
Battuta di fassona, pomodorini, olive, capperi	€ 19.00
AS	
Torcione di foie gras, pan brioche, frutta fresca e le nostre composte	€ 29.00
G U AS LL SN S	
Zucchini a 360° - Fiore di zuccina ripieno di ricotta, il suo sformatino e la tartelletta salata	€ 17.00
G LL AS	
Gamberi e lattuga in salsa cocktail	€ 19.00
AS C U	
Carpaccio di tonno rosso, burrata e basilico	€ 22.00
LL AS P	

I primi piatti

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" del Mulino: petto d'oca affumicato, funghi porcini, asparagi (min. 2 persone)	€ 16.00 p.p
AS LL SE	
Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato all'olio, fiori di zuccina, capesante e tartufo nero (min. 2 persone)	€ 19.00 p.p
SE AS M LL	
Tagliatelle "40 tuorli" al ragout tradizionale d'oca	€ 18.00 p.p
G LL U AS SE	
Fusillone "Verrigni" vongole, bottarga e pomodorini	€ 17.00
G LL U AS SE M P	
La parmigiana di melanzane in un tortello, pomodoro e burrata	€ 18.00
G LL SE AS U	
Spaghettono "Verrigni" cacio & pepe, fave, ricci di mare	€ 17.00
G AS SE LL M	
Zuppetta tiepida di legumi, stracciatella, gamberi rossi marinati e crostini croccanti	€ 17.00
SE G LL C	

I secondi piatti

Controfiletto di manzo, patate al rosmarino	€ 25.00
AS	
La nostra costoletta di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e sfoglie di patate fritte	€ 28.00
AS G U LL	
Agnello, verdure all'agro, mayo al pomodoro, il suo fondo	€ 22.00
AS SE U	
Petto d'anatra al pepe, lamponi, menta, insalata di stagione	€ 26.00
AS G	
Polipo, foie gras e pesche	€ 31.00
AS P LL	
Tonno appena scottato, giardino di verdure e salsa bernese	€ 27.00
P U LL SN	
Selezione di formaggi - 6 tipologie - accompagnati da confetture ed il nostro pan brioche	€ 19.00
LL G U AS F	

I dessert

Degustazione gelati/sorbetti di nostra produzione	€ 7.00
LL AS F U	
Zabaione caldo con il nostro gelato alla crema	€ 8.00
LL AS U	
Semifreddo alla meringa e frutti di bosco	€ 9.00
LL U	
Torta tiramisù	€ 9.00
LL U	
Crema catalana alle pesche	€ 9.00
LL U	
Tartelletta croccante al cioccolato, mirtillo e caramello salato	€ 9.00
LL G U	
Degustazione di cioccolato "Gran-Cru, Valrhona"	€ 6.00
	
Coperto con stuzzicappetto	€ 4.00
Caffè e piccola pasticceria	€ 3.00
Acqua	€ 3.00