

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 corrispondente simbologia accanto al piatto.

A= arachidi

G= glutine (cereali contenente)

M= molluschi

L= lupini

F= frutta a guscio (noci, mandorle, ecc)

SN= senape

LL= latte (e derivati incluso lattosio)

AS= anidride solforosa e solfiti

C= crostacei

U= uova

SE= sedano

P= pesce

S= soia

SS= semi di sesamo

*** 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 : crespone, 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, funghi e nocciole	€ 20.00
AS F	
Torcione di foie gras, brioches e chutney di mele	€ 29.00
G U AS LL	
Polipo , cannellini e spuma al bbq	€ 24.00
G AS P	
Zucca , ricotta di pecora, radicchio e noci	€ 17.00
AS U LL F	

I primi piatti

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" del Mulino: petto d'oca affumicato, funghi porcini, asparagi (min. 2 persone)	€ 17.00 p.p
AS LL SE	
Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" salsiccia di Bra, funghi porcini e scaglie di Parmigiano "Vacche Rosse" (min. 2 persone)	€ 17.00 p.p
SE AS LL	
Tagliatelle "40 tuorli" al ragout tradizionale d'oca	€ 18.00 p.p
G LL U AS SE	
Fusillone "Verrigni" cinghiale, zucca e toma	€ 17.00
G LL U AS SE	
Tortello al baccalà, pane di segale e aceto balsamico	€ 19.00
G LL SE AS U P	
Spaghettoni "Verrigni" AOP, capesante e tartufo nero	€ 19.00
G AS SE LL M	
Gnocchi di patate, ragù vegetariano e polveri di verdure	€ 16.00
SE G LL U SE	

I secondi piatti

Tagliata di manzo, cavolo viola e broccoletti	€ 26.00
AS	
Pancia di maialino, crema di zucca, radicchio e castagne	€ 24.00
AS F	
La nostra costoletta di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e sfoglie di patate fritte	€ 29.00
AS G U LL	
Coscia d'oca CBT, porri e lemongrass	€ 30.00
AS SE	
Petto d'anatra, patate e fichi	€ 26.00
AS SE	
Piccione , morbido al cavolfiore, finferli, uva e salsa civet	€ 28.00
AS SE	
Baccalà fritto, porcini trifolati e tartufo nero	€ 21.00
P AS	
Selez. 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, passion fruit ed il suo sorbetto	€ 9.00
LL U	
Salame al cioccolato fondente e fichi	€ 9.00
LL U G	
Torta di noci e caramello	€ 9.00
LL U	
Frolla , vaniglia, mele e moscovado	€ 9.00
LL U	
Degustazione di cioccolato "Gran-Cru, Valrhona"	€ 6.00
Coperto con stuzzicappetto	€ 4.00
Caffè e piccola pasticceria	€ 3.00
Acqua	€ 3.00