

## **LISTA ALLERGENI ED INFORMAZIONI PER DIETE**

Gentile Ospite,

La nostra cucina tratta ingredienti del territorio mantovano e limitrofo per combinare piatti sia tradizionali che ricercati e moderni.

Per questo motivo, nella sua maggior parte, contiene una buona parte di carni, derivati del latte e farine (vedi **lista allergeni**).

Tuttavia diverse sono le opzioni **VEGETARIANE, SENZA GLUTINE** (non disponiamo tuttavia di una seconda cucina, ma sono centinaia gli ospiti con celiachia od intolleranza al glutine che serviamo ogni anno) e **SENZA LATTOSIO** andando ad intervenire sui condimenti dei piatti su richiesta.














La dieta **VEGANA** è per noi un momento di stimolo creativo poichè, su prenotazione, realizziamo dei menu degustazione vegani ad-hoc che da sempre lasciano contentissimi i commensali che seguono questa dieta!

Il nostro Staff sarà lieto di guidarLa al meglio,

Ristorante Sücar Brusc

## ELENCO ALLERGENI

### MENU dal 20 Marzo 2025

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenli) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

## ANTIPASTI

<b>Flan di zucca mantovana</b> , crudo di broccoletti e brodo di scamorza affumicata *(7)	3-7*
<b>Cipolla al gelato</b> : cipolla bianca dolce nostrana al vapore servita con caramello salato su crumble di sbrisolona salata*(8), polvere di cipolla bruciata e fresco gelato al Grana Padano*(7)	7*-8*
<b>Battuta di scottona</b> al coltello, tuorlo d'uovo confit*(3) e radicchio all'infuso di Lambrusco del Viadanese*(12)	3*-12
<b>Sücar Brüsc</b> : selezione di 6 salumi nostrani, Grana Padano Riserva*(7!), mostarda di mele*(10), giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina*(3) di stagione	3*-7!*-10*

## PRIMI

<b>Tortelli di zucca</b> fatti a mano all'amaretto e mostarda di mele, serviti al burro fuso artigianale*(7) e salvia	1-3-7*-8-10
<b>Tortelli "amari"</b> fatti a mano all'erba di S. Pietro, serviti al burro fuso artigianale*(7) e salvia	1-3-7*
<b>Bis di Tortelli</b> (metà porzione di zucca e metà "amari")	1-3-7*-8-10
<b>Pappardelle</b> all'uovo con ragù d'anatra bianco spolpato a mano al burro fuso artigianale*(7)	1-3-7*-9-12
<b>Fusillone</b> 'rustico' all'uovo al ragù di storione Cru Caviar e noci tostate *(8)	1-3-4-8
<b>Risotto "Bianco-Rosso"</b> : Riso Vialone Nano mantecato al burro acido, peperone bianco mantovano e tartare di fragole (minimo 2 porzioni)	6-7*

## SECONDI

<b>Sfogliata di pere</b> ed erbe di campo, insalata al vapore, crema di cannellini e yogurt	1-3-7
<b>Coscia di faraona</b> al rosmarino, cime di rapa e rapa bianca al miele	-
<b>Polpa di Storione</b> Cru Caviar in olio cottura, polenta di riso mantovano, crema cacio e pepe *(Grana Padano 7), polvere di moringa	4-7*
<b>Guancialino di maiale</b> a bassa temperatura, ciliegie in agrodolce e crema di mais all'erba cipollina	-

## DOLCI

<b>Sbrisolona</b> tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione ( <b>Opz. gluten free+no lattosio+no uova</b> )	1*-3*-7*-8*-12*
<b>Tiramisücar</b> : Tiramisù fatto al momento con fresca crema di mascarpone, savoiardo*(1) lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato ( <b>Opz. gluten free</b> )	1*-3-7-8
<b>Brownie</b> al cioccolato e noci, marshmallow alla rapa rossa e more al vin brulé	1-3-7-8
<b>Dolce Trio</b> di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, Tiramisücar	1-3-7-8-12
<b>Grana Riserva e Mostarda</b>	10