

LISTA ALLERGENI ED INFORMAZIONI PER DIETE ALLERGEN LIST AND DIETARY INFORMATION

Gentile Ospite,

La nostra cucina tratta ingredienti del territorio mantovano e limitrofo per combinare piatti sia tradizionali che stagionalmente 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 Brüsc

—

Dear Guest,

Our kitchen uses ingredients from the Mantuan area and surrounding regions to create both traditional and seasonally refined, modern dishes.

For this reason, many of our dishes include meats, dairy products, and flours (please refer to the allergen list).

However, we offer a variety of VEGETARIAN, GLUTEN-FREE (please note that we do not have a separate kitchen, though we serve hundreds of guests with celiac disease or gluten intolerance every year), and LACTOSE-FREE options, by modifying the condiments upon request.

The VEGAN diet is a creative challenge we embrace with enthusiasm: upon reservation, we create custom vegan tasting menus that consistently delight our guests who follow this lifestyle!

Our staff will be happy to guide you through your choices.

Sücar Brüsc Restaurant

LISTA ALLERGENI - ALLERGENS LIST

MENU dal / from 23/10/2025

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

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 è a disposizione per ulteriori informazioni.

Internal productions have an artisanal nature: therefore, it is not possible to guarantee the complete absence of traces of allergens in the finished products, even when they are not listed in the recipe. The staff is available for further information.

ANTIPASTI

Cipolla al gelato: 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	7-8*
Flan Mantova-Verona: flan di sedano di Verona con la sua demiglance*(7), zucca mantovana acidulata e chips di sedano rapa	3-7*-9
Mantecato di storione "Bianco-Rosso" con polenta morbida al cocco ed estratto di gamberi di fume	4-7
Sücar Brüsc: 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

Tortelli di zucca fatti a mano all'amaretto e mostarda di mele, serviti al burro fuso artigianale*(7) e salvia	1-3-7*-8-10
Tortelli "amari" fatti a mano all'erba di S. Pietro, serviti al burro fuso artigianale*(7) e salvia	1-3-7*
Bis di Tortelli (metà porzione di zucca e metà "amari")	1-3-7*-8-10
Pappardelle all'uovo con ragù d'anatra bianco spolpato a mano al burro fuso artigianale*(7)	1-3-7*-9-12
Tagliolini all'uovo con vellutata di zucca, funghi finferli e polvere di zucca bruciata	1-3
Riso e mostarda: Vialone Nano mantecato al topinambur, burro artigianale e Grana, gocce di mostarda di mele e mirtilli, grano saraceno croccante (minimo 2 porz.)	7-10

SECONDI

Sottobosco: cremoso di castagna, polvere di cipolla, crema di porcini, spugna al prezzemolo*(3), terra di cacao*(1-7) e fungo cardoncello	1*-3-7*-8
Il Bove: tris di manzo con il suo stracotto, guancia al vapore e lingua al forno il tutto accompagnato con patata morbida e salsa verde*(3-4)	3*-4*
Storione dall'acqua dolce: filetto di storione al vapore, pizzaiola di pomodori, olive taggiasche e acciughe, cous cous*(1) e acqua di porro	1*-4
Guancialino di maiale alle ciliegie, cotto a bassa temperatura, polenta bianca morbida, gel di ciliegie e olio alle erbe	/

DOLCI

Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione*(12) (Opz. gluten free+no lattosio+no uova)	1*-3*-7*-8-12*
TiramiSücar: Tiramisù fatto al momento con fresca crema di mascarpone, savoiardo*(1) lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato (Opz. gluten free)	1*-3-7-8
Dolce Trio di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, TiramiSücar	1-3-7-8-12
Pan di Spagna di cacao all'alchermes con gelè di zucca, amaretto e buccia di zucca candata	1-3-7-8-12
Grana Riserva*(7!) e Mostarda di mele	7!*-10