

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 Brüsc

ELENCO ALLERGENI MENU dal 30 OTTOBRE 2023

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

| | |
|---|---------|
| Sfoglia di storione leggermente affumicato, macco di fave ed olio al pomodoro | 4 |
| Cipolla di Sermide al vapore e caramellata, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato di Grana Padano* | 7*-9 |
| Cannolo di patate e porri , fonduta al Grana Padano* e cipolla frita | 1-3-7* |
| Sücar Brüsc: gran selezione di salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta, frittatina di stagione* (consigliato x2 persone) | 3-7*-10 |

PRIMI

| | |
|---|-------------|
| Tortelli di zucca fatti a mano all'amaretto e mostarda di mele, serviti al burro fuso artigianale* e salvia | 1-3-7*-8-10 |
| Tortelli "amari" fatti a mano all'erba di S. Pietro, serviti al burro fuso artigianale* 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* | 1-3-7*-9-12 |
| Risotto del contadino: Riso Vialone Nano mantecato alle castagne, briciole di cotechino e riduzione di Lambrusco | 7* |

SECONDI

| | |
|--|-------|
| Carciofo a lenta cottura, purè di topinambur e riso soffiato di patate* | 1* |
| Stufato di vitellone al Marsala , funghi porcini e polenta di riso mantovano | (12) |
| Lucioperca al vapore , cime di rapa e riduzione di gamberi di fiume | 2-4-7 |
| Guancialino di maiale con le ciliegie, spuma di zucca e fondo di maiale al cioccolato | 7* |

DOLCI

| | |
|--|------------|
| Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione (Opz. gluten free) | 1-3-7-8-12 |
| TiramiSücar: Tiramisù fatto al momento con fresca crema di mascarpone, savoiardo lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato (Opz. gluten free) | 1-3-7-8 |
| Strudel di mele caramellate e gelato alla vaniglia | 1-3-7-8 |
| Dolce Trio di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, TiramiSücar | 1-3-7-8-12 |

FUORI MENU / SPECIALI

ANTIPASTI

Caviale, blinis e creme fraiche*

1-3-4-7*

PRIMI

Spaghetti alla chitarra con le sardelle

1-3-4

Tagliolini al tartufo bianco

1-3-7

Cappelletti burrata pistacchio

1-3-7-8

SECONDI

Maialino da latte ripieno di castagne, ceci e demiglance di sedano rapa

7-9

DOLCI

Evoluzione di pere e cioccolato

3-7-8