

## 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 13 MARZO 2024

<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>Anygdalus communis L.</i> ), <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 (Wangenh) K. Koch</i> ), <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>Storione in salsa</b> , insalata novella e polenta bianca abbrustolita	4
<b>Cipolla al gelato</b> : cipolla bianca dolce nostrana al vapore servita con caramello salato su crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato al Grana Padano*	7*-9
<b>Pollo alla Stefani</b> , fermentato di ceci e cialda di melograno*	1*
<b>Sücar Brüsc</b> : selezione di 6 salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina di stagione (minimo 2 porzioni)	3-7*-10

---

## PRIMI

<b>Tortelli di zucca</b> fatti a mano all'amaretto e mostarda di mele, serviti al burro fuso artigianale* e salvia	1-3-7*-8-10
<b>Tortelli "amari"</b> fatti a mano all'erba di S. Pietro, serviti al burro fuso artigianale* 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*	1-3-7*-9-12
<b>Risotto del polirone</b> : Riso Vialone Nano mantecato alle pere, yogurt e polvere di liquirizia (minimo 2 porzioni)	7

---

## SECONDI

<b>Flan di pastinaca</b> in oliocottura, pera acidulata e le sue bucce fritte	6
<b>Pancia croccante di maialino da latte</b> , cubo di radicchio e salsa agrodolce	1-6-7-12
<b>Storione</b> profumato in foglia di bietola, salsa rossa con mandorle e carote	4-8
<b>Guancialino di maiale</b> con le ciliegie in agrodolce, crema di patate dolci e zenzero	6-9-12

---

## DOLCI

<b>Sbrisolona</b> tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione ( <b>Opz. gluten free</b> )	1-3-7-8-12
<b>TiramiSücar</b> : Tiramisù fatto al momento con fresca crema di mascarpone, savoiardo lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato ( <b>Opz. gluten free</b> )	1-3-7-8
<b>Pera al passito</b> , il suo sorbetto, spuma di cioccolato e croccantino di nocciole	7-8
<b>Dolce Trio</b> 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 ai sentori di arancio 1-3-4

Mezzemaniche in pecorino, fave e guanciale 1-3-7

### SECONDI

Stufato di vitellone al marsala e porcini 12

Rotolo di manzo e pancetta ...

### DOLCI

Panna cotta al cioccolato bianco 1-3-7-8