

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 19 Luglio 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

La carta

ANTIPASTI

Battuto di storione bianco al lime, prosciutto di anguria e caviale essiccato	4
Cipolla di Sermide al vapore e caramellata, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato di Grana Padano*	7*-9
Girello di scottona leggermente affumicato in carpaccio, fave e pecorino* in scaglie	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 "delle cascine": Riso Vialone Nano mantecato al beurre blanc*, polpa di faraona e olio all'erba cipollina	7*

SECONDI

Parmigiana di melanzane in cannolo croccante, crema di fiordilatte* e polvere di semi di zucca	1-7*
"Tonno di maiale" , cipolla rossa caramellata, pomodori essiccati e taccole mangiatutto	-
Fesa di scottona al giusto rosa, salsa tonnata alla piemontese e spinaci all'agro	3
Guancialino di maiale con le ciliegie e purè di sedano rapa*	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
Tartare di pomodoro	1-7

PRIMI

Spaghetti alla chitarra con storione e bisque	1-2-3-4-7-9
Tagliolini al tartufo nero	1-3-7
Cappelletti burrata pistacchio	1-3-7-8

SECONDI

DOLCI

Evoluzione di pere e cioccolato	3-7-8
---------------------------------	-------