

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 07 MAGGIO 2025

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>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<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 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 È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

ANTIPASTI

Flan di zucca mantovana , crudo di broccoletti e brodo di scamorza affumicata *(7)	3-7*
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)	7*-8*
Battuta di scottona al coltello, tuorlo d'uovo confit in crema*(3) e finocchio marinato	3*
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 spoltato a mano al burro fuso artigianale*(7)	1-3-7*-9-12
Fusillone 'rustico' all'uovo al ragù di storione Cru Caviar e il suo crudo alla paprika	1-3-4
Risotto "Bianco-Rosso" : Riso Vialone Nano mantecato al burro acido, peperone bianco mantovano e tartare di fragole (minimo 2 porzioni)	6-7*

SECONDI

Sfogliata di pere ed erbe di campo, insalata al vapore, crema di cannellini e yogurt	1-3-7
Coscia di faraona al rosmarino, cime di rapa e rapa bianca al miele	-
Polpa di Storione Cru Caviar in olio cottura, polenta di riso mantovano, crema cacio e pepe *(Grana Padano 7), polvere di moringa	4-7*
Guancialino di maiale a bassa temperatura, crema al grano saraceno e pastinaca	-

DOLCI

Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione (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
La mia Mantova : bocciolo di torta delle rose allo zabaione, pera cotta al cioccolato e zuppa di melone	1-3-7
Dolce Trio di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, Tiramisücar	1-3-7-8-12
Grana Riserva*(7!) e Mostarda	7!*-10