








## LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ D'ASPORTO A PARTIRE DAL 19 GIUGNO

### PER COMINCIARE

-  Sformatino di melanzane, miglio, quinoa, ricotta salata e olio al basilico € 9,00  
*Allergeni 8*
-  Carpaccio di manzo, marinato 24 ore sotto sale, con spinacino fresco, crostini di pane (\*escluso per intolleranti al glutine) e sesamo tostato € 11,00  
*Allergeni (\*1) - 11*
-  Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, crème fraîche e lime € 13,00  
*Allergeni 2 - 7*
-  Insalata di cappone alla Bartolomeo Stefani € 9,50  
*Allergeni 8*

### PASTA

*Le paste fresche sono di nostra produzione*

- Bigoli al torchio con sarde del lago di Garda € 9,00  
*Allergeni 1 - 3 - 4 - 9*
  -  Tortelli di zucca al burro e salvia oppure con sugo Gonzaga € 10,00  
*Allergeni 1 - 3 - 7 - 9 - 10*
  -  Tortello amaro di Castel Goffredo (vedi nota)\* € 10,00  
*Allergeni 1 - 3 - 7 - 9*
  -  Ravioloni di melanzane e Robiola di Roccaverano con pomodorini pachino e basilico € 12,00  
*Allergeni 1 - 3 - 7 - 9*
- Maccheroncini al basilico con Lardo di Colonnata IGP, pomodorini confit, porro stufato e Pecorino Romano stagionato DOP (vedi nota)\* € 10,00  
*Allergeni 1 - 3 - 7 - 9*

*\*Nota: è nostro obiettivo che possiate gustare la pasta come foste qui e per questo motivo, su alcuni piatti, abbiamo fatto la scelta di fornirvi tutto l'occorrente lasciando a voi il piacere (e, perché no, il divertimento) di cucinarla in pochi minuti seguendo le nostre istruzioni: serviranno una pentola per la cottura ed un tegame per farla "saltare" con il condimento che vi avremo fornito già pronto!*







Piatti senza glutine






Piatti vegetariani

### SECONDI PIATTI


-  Filetto di Salmerino con salsa alle erbe aromatiche con verdure croccanti alla soia € 13,00  
*Allergeni 4 - 6*
-  Coniglio arrosto, disossato, al rosmarino con pinoli tostati, olive taggiasche e tortino di piselli € 14,00  
*Allergeni 8*
-  Arista di maiale cotta a bassa temperatura con salsa alla senape di Digione e caponata di mele € 12,00  
*Allergeni 7 - 10*
-  La nostra battuta di filetto di manzo servita con olio extravergine di oliva Garda DOP e sale Maldon (preparata "al coltello" al momento) € 19,00  
*Per completare il piatto a vostro gusto, vi forniamo separatamente: uovo di quaglia, senape di Digione in grani, Tabasco, cipolla di Tropea e capperi. Allergeni 3 - 10*

### CONTORNI

-  Zucchine grigliate alla menta (no aglio) € 4,00  
*Allergeni -*
-  Verdure croccanti al vapore (finocchio, carote, zucchine, asparagi) € 4,50  
*Allergeni -*
-  Caponata di verdure (patate, pomodori, melanzane, scalogno) € 4,50  
*Allergeni 12*

I "NOSTRI" GRISSINI € 2,00 (sacchetto 100gr)  
*Allergeni 1*

### DESSERT

-  Budino belga € 5,00  
*Allergeni 3 - 7*
- Meringata con zabaione e cioccolato € 5,00  
*Allergeni 3 - 7 - 12*
- Panna cotta allo zafferano con riduzione di Porto € 6,00  
*Allergeni 7 - 12*
- Trancio di crostata al cioccolato, ricotta e pere, accompagnata da zabaione € 5,00  
*Allergeni 1 - 3 - 7 - 8 - 12*

## LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI CHE POTRETE DEGUSTARE IN ABBINAMENTO AI PIATTI SCELTI

### SPUMANTI – BOLLICINE - CHAMPAGNE

DOCG VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT "09" - BORGIO MOLINO € 13,00

MATTIA VEZZOLA Costaripa BRUT ROSE' Metodo Classico € 19,00

DOCG FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS CAVALLERI € 23,00

DOCG FRANCIACORTA BRUT SATEN RONCO CALINO € 24,00

DOCG FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2014 TEATRO ALLA SCALA BELLAVISTA € 34,00

TRENTO DOC CUVEE BLANCHE (Blanc de blancs) LETRARI € 19,00

PAS DOSE' PINOT NERO MILLESIMATO 2011 FRANZ HAAS € 32,00

TRENTO DOC MASO NERO ROBERTO ZENI € 23,00

SPECIAL CUVEE BOLLINGER € 49,00

### VINI BIANCHI

IGP CHARDONNAY D'ALLORO 2018 TENUTA MADDALENA € 10,00

IGP SAUVIGNON COLFIORI' 2018 TENUTA MADDALENA € 10,00

 DOC SOAVE COLLI SCALIGERI CASTELCERINO 2018 **Biologico Naturale**  
Az. Agr. FILIPPI € 15,00

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI VETTE di SAN LEONARDO 2018 TENUTA SAN LEONARDO € 13,00

DOC ALTO ADIGE PINOT BIANCO 2018 KELLEREI TERLAN € 13,00

DOC ALTO ADIGE GEWURZTRAMINER 2019 KELLEREI TERLAN € 15,00

MANNA 2018 FRANZ HAAS € 21,00

DOC COLLIO SAUVIGNON BLANC VALBUINS 2018 - selezione "CRU"  
Az. Agr. LIVON € 17,00

DOC COLLIO PINOT GRIGIO BRAIDE GRANDE 2017 - selezione "CRU"  
Az. Agr. LIVON € 17,00

DOC COLLIO RIBOLLA GIALLA RONCALTO 2018 - selezione "CRU" vitigni autoctoni - Az. Agr. LIVON € 17,00

 VERDICCHIO "DI GINO" 2018 **Biologico Naturale**  
FATTORIA SAN LORENZO € 12,00

DOC ETNA BIANCO TORNATORE € 17,00

DOC VERMENTINO DI SARDEGNA MERI' ARGIOGLAS € 14,00

### VINI ROSATI

DOC VALTÉNESI ROSATO ROSAMARA "Il vino di una notte" 2018 COSTARIPA MATTIA VEZZOLA € 13,00

DOC BOLGHERI ROSATO SCALABRONE 2018 TENUTA GUADO AL TASSO MARCHESI ANTINORI € 13,00

### VINI ROSSI

 DOP LAMBRUSCO MANTOVANO INCANTABISS FONDO BOZZOLE **Biologico** € 9,00

IGP ALTO MINCIO MERLOT ROSSO DEL CHINO 2015 BERTAGNA € 10,00

IGP ALTO MINCIO CABERNET ROSSO DEL BARONE 2017 BERTAGNA € 11,00

IGP ALTO MINCIO MONTEVOLPE ROSSO 2017 BERTAGNA € 17,00

DOC VALPOLICELLA BORGOMARCELLISE 2017 Az. Agr. MARION € 12,00

DOC VALPOLICELLA SUPERIORE 2015 Az. Agr. MARION € 22,00

DOC VALPOLICELLA "CLASSICO" SUPERIORE 2015 Az. Agr. QUINTARELLI GIUSEPPE € 52,00

DOC LANGHE SITO MORESCO 2017 GAJA € 33,00

DOC DOLCETTO D'ALBA 2017 ODDERO € 13,00

DOC TEROLDEGO ROTALIANO "Lealbere" 2017 Az. Agr. ZENI € 14,00

DOC ALTO ADIGE PINOT NOIR 2019 KELLEREI TERLAN € 16,00

DOC ALTO ADIGE PINOT NERO 2016 GOTTARDI € 27,00

DOC BOLGHERI IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO 2018 MARCHESI ANTINORI € 22,00

DOCG CHIANTI CLASSICO 2016 BORGIO SALCETINO € 14,00

 DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2018 **Biologico Naturale**  
CIRELLI LA COLLINA BIOLOGICA € 13,00

### VINI DA DESSERT

IGP ALTO MINCIO PASSITO BIANCO DOLCEVOLPE 2017 - 0,50lt AZ. AGR. BERTAGNA € 12,00

DOC MOSCATO D'ASTI CASCINA FIORI 2017 - 0,75lt - ODDERO € 14,00

IGT PASSITO - TERRE SICILIANE "DIAMANTE" 2016 - 0,50lt CONTI D'ALMERITA TENUTA REGALEALI € 17,00

**È possibile richiedere anche bottiglie di vino dalla nostra carta che trovate collegandovi alla pagina [www.carlogoviristorante.it/carta-dei-vini](http://www.carlogoviristorante.it/carta-dei-vini)**

#### SERVIZIO ASPORTO

Per poter gestire al meglio le vostre gradite richieste, vi chiediamo di **prenotare il giorno** prima telefonando **dalle 10,30 alle 19** al numero **0376 355133**.  
Eventuali richieste per il giorno stesso, **se pervenute non oltre le 14,00, saranno evase secondo disponibilità**.

Gli orari per il ritiro:  
**pranzo dalle 11,00 alle 12,00 / cena dalle 18,30 alle 19,30.**















*Al momento della prenotazione vi preghiamo di indicare eventuali intolleranze e/o allergie.*

## LE NOSTRE ISTRUZIONI PER LA COTTURA



### INFORMATIVA PRODOTTI CON ALLERGENI

(Regolamento 1169/2011 CE)

-  **Cereali contenenti glutine**, cioè:  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
-  **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
-  **Uova** e prodotti a base di uova.
-  **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
-  **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
-  **Soia e prodotti a base di soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
-  **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
-  **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
-  **Sedano** e prodotti a base di sedano.
-  **Senape** e prodotti a base di senape.
-  **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
-  **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
-  **Lupini** e prodotti a base di lupini.
-  **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.