






LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ D'ASPORTO A PARTIRE DAL 28 OTTOBRE


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 € 12,00
Allergeni (*1) - 11
-  Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, crème fraîche e lime € 13,50
Allergeni 2 - 7
-  Insalata di cappone alla Bartolomeo Stefani € 10,00
Allergeni 5 - 8

PASTA

Le paste fresche sono di nostra produzione

Bigoli al torchio con sarde del lago di Garda € 10,00
Allergeni 1 - 3 - 4 - 9

 Tortelli di zucca al burro e salvia
oppure con sugo Gonzaga € 11,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 9 - 10

 Tortello amaro di Castel Goffredo € 11,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 9







Bigoli al torchio al sugo d'anatra € 12,00
Allergeni 1 - 3 - 9 - 12

Maccheroncini al profumo di rosmarino
con zucca e salsiccia € 11,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 9 - 12

SECONDI PIATTI


-  Filetto di Salmerino con salsa alle erbe aromatiche con verdure croccanti alla soia € 14,50
Allergeni 4 - 6
-  Coniglio arrosto, disossato, al rosmarino con pinoli tostati, olive taggiasche e tortino di zucca € 14,50
Allergeni 3 - 7 - 9 (tortino); 5 - 8
-  Guancialetto di maiale brasato al forno con polenta abbrustolita € 12,00
Allergeni 9 - 12
-  Le Trippe "alla maniera di Carlo"... secondo la ricetta della mamma € 12,00
Allergeni 9 - 12
-  La nostra battuta di filetto di manzo servita con olio extravergine di oliva Garda DOP e sale Maldon (preparata "al coltello" al momento) € 19,50
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

-  Verdure croccanti al vapore
 (finocchio, carote, zucchine) € 4,50
-  Zucca gratinata al forno € 4,50


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



Piatti senza glutine



Piatti vegetariani

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 2015 FRANZ HAAS € 34,00

SPECIAL CUVEE BOLLINGER € 49,00

VINI BIANCHI

IGP CHARDONNAY D'ALLORO 2019 TENUTA MADDALENA € 10,00

IGP SAUVIGNON COLFIORI' 2019 TENUTA MADDALENA € 10,00

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

DOC ALTO ADIGE PINOT BIANCO 2019 KELLEREI TERLAN € 13,00

DOC ALTO ADIGE GEWURZTRAMINER 2019 KELLEREI TERLAN € 15,00

MANNA 2018 FRANZ HAAS € 21,00

DOC COLLIO PINOT GRIGIO BRAIDE GRANDE 2018 - 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 VERMENTINO DI SARDEGNA MERI' ARGIOLAS € 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 2016 BERTAGNA € 10,00

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

IGP ALTO MINCIO MONTEVOLPE ROSSO 2015 BERTAGNA € 19,00

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

DOC VALPOLICELLA SUPERIORE 2016 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 2018 ODDERO € 13,00

DOC LANGHE NEBBIOLO ODDERO 2018 € 20,00

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

DOC ALTO ADIGE PINOT NOIR 2019 FRANZ HAAS € 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**

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 20,30.

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