

Menù di settembre

SONETTO DI SETTEMBRE
di Carlo Vallini (1885-1920)

O Settembre, nel bel parco silente
ove assorto al mio sogno un dí vagai,
fa' ch'io rivegga ancora dai rosai
fiorir le rose, prodigiosamente.

Ch'io rioda tra i boschi dolcemente
gemer le mie fontane dolci lai
e le gelide statue che mai
mutano gesto, interrogarmi intente.

Irrompa tra i cipressi, per le aperte
finestre, nel castello, la sovrana
fiamma sanguigna del gran sol che muore

e dilaghi via via per le deserte
plaghe, una voce triste che lontana
mi sembri e pianga invece nel mio cuore.

Se i angeli i se bagna le ale, piove fin a Nadale
Forse non tutti sanno che il 29 settembre è la festa dei
Santi angeli custodi, proprio in questo giorno infatti si
celebrava San Michele Arcangelo. Questa festività fu
ufficialmente consacrata nel 1608 da Paolo V)

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come indicato da norma di legge.





Un poco de storia...

... che inizia nel 1952 quando i nonni Bruno e Agnese, con la bisnonna Maria, inaugurano la "Locanda Bar da Bruno", subito punto di ritrovo dei paesani e non solo, grazie a un ambiente familiare, piatti semplici e il telefono pubblico "N.2" di Valli nonché l'unico televisore della frazione.

Nel 1972 Agnese e la figlia Carla affrontano un importante ampliamento, rendendo la struttura anche alberghiera.

Nel 2004 l'ormai divenuto "Ristorante da Carla" si rinnova radicalmente sotto gli occhi attenti di Carla e delle figlie Giulia e Maria con una serie di novità: la realizzazione della veranda, il rinnovo della saletta camino, la nuova pavimentazione e nuovi arredi.

Nel 2014 Carla ci saluta e l'anno successivo, in ricordo della famiglia fondatrice, il locale diventa "Carla Failela" derivante dal soprannome di Giacomo, il bisnonno di Carla, detto "Il Failela" perché considerato dalla gente del paese furbo come una faina.

Più recentemente si rinnova interamente il primo piano dell'albergo: dalla coccolosa Spa privata alle nuove camere dedicate alle cinque donne della famiglia (Agnese, Carla, Giulia, Maria e Agata).

Agata? Sì, la capostipite della quinta generazione Failela, che vede poi una fila di maschietti – Nico, Elia, Piero – rivendicare uno spazio a loro dedicato... e chissà che non arrivi con i prossimi progetti futuri!

*Dopo le ciacole...
...bon appetito!*

Albergo Ristorante "Carla Failela"

www.carlafaillela.com

Femo un giosso prima de scomixiare

Che non i sta' fermi:

- Prosecco DOCG Soligo Superiore Brut € 2,50
Uva Glera
- Durello "Monopolio" Cantina di Gambellara € 3,00
Uva Durella

I Chieti :

- Bocara DOC Cavazza € 2,50
Uva Garganega (gambellara classico)
- Traminer Aromatico DOC Forchir € 2,50
Uva Traminer aromatico
- 448 Bianco IGT Girlan € 2,50
Uva Chardonnay, Pinot bianco e Sauvignon

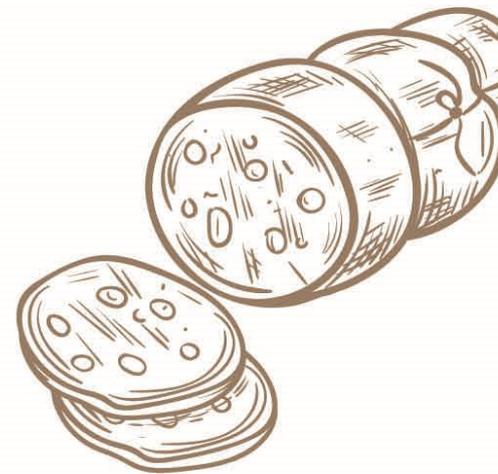
I Roani :

- Fornetto IGT Cavazza € 2,50
Uve Merlot e Syrah
- Merlot IGT Le Lore € 3,00
Uva Merlot
- Valpolicella DOC Antolini € 2,50
Uve Corvina, Corvinone e Rondinella

*Domandane el goto de oncò...
in caneva bottiglie ghinemo anca altre!*



Par scumixiare...



Pera ubriaca al vino rosso ripiena di gorgonzola
con frutta secca e grissino casalingo ^{(1) 7 8} € 9,00

Sopressa di S. Antonio con tortino di polenta ai
funghi e fonduta di asiago ^{(1) 7} € 7,50

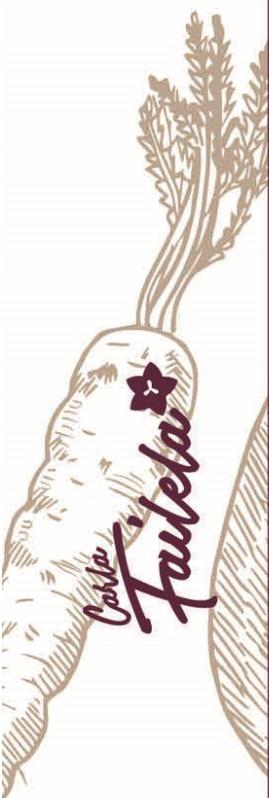
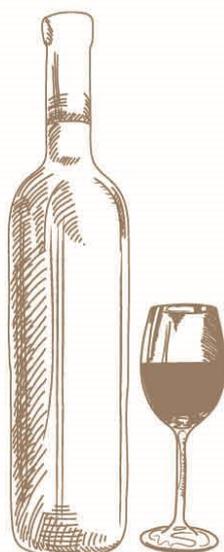
Crostatina al forno ripiena di formaggio e
cappuccio viola con crema di pompelmo e
limone ^{1 3 7} € 9,00

Prosciutto di cervo con burro aromatizzato e
crostino di pane ^{(1) (7)} € 8,50

Novità alla mescita

Bianco del fondatore € 3,00
Le Lore IGT
Uve Broner e Sauvigner Gris

Rosso di valtellina € 3,50
Luca Faccinelli DOC
Uve nebbiolo "Chiavennasca"



...de primo ghe xe...



Fettuccine casarecce con uva, noci
e zola ^{1 3 7 8} € 9,50

Ravioli di baccala con emulsione di prezzemolo e
cipolla croccante ^{1 2 3 4 7 12} € 9,50

Chicche di ricotta con crema di zucca e pesto di
basilico ^{1 3 7 8} € 10,00

Gnocchetti di fioretta al burro di malga, grana,
salvia e ricotta affumicata ^{1 7} € 9,00

Gnocchi di patate:
al ragù, o alla salsiccia, o al pomodoro, o al burro
di malga, grana e salvia ^{1 3 7 9 12} € 9,00

Per i nostri ospiti celiaci

Potete scegliere tra pasta e gnocchi senza
glutine con i sughi in menù e pane.



...de secondo ghemo...



Quaglia ripiena al forno ⁽¹⁾

€ 15,00

Trancio di salmone con crema d'arancia, soia e rosmarino ^{4 6}

€ 13,00

Formaggio fuso in camicia di speck (o nudo) con confettura di fichi e fico d'India ^{(1) 7}

€ 14,00

...sule bronse...

Tagliata di Black Angus ⁽¹⁾

€ 15,00

Filetto di cervo ai porcini ⁽¹⁾

€ 15,00

Lonza di maiale CBT con salsa ai tre pepi ^{(1) (7)}

€ 4,50/hg

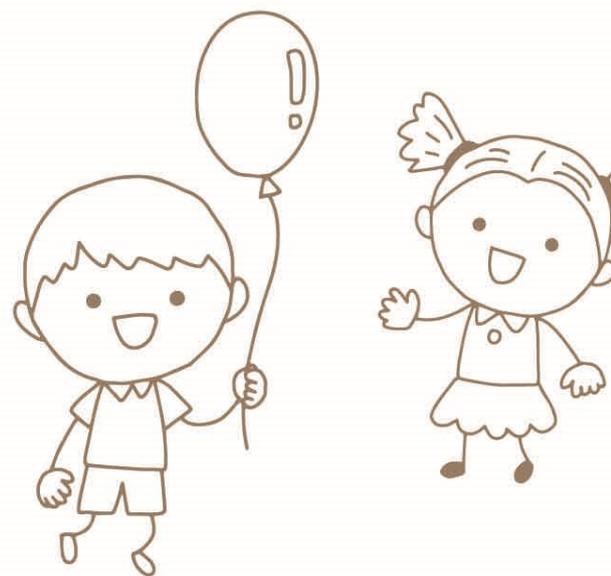
Tutti i secondi vengono serviti con polenta ⁽¹⁾

Contorni € 3,50/4,00

Coperto € 2,50

...a tola non se vien
mai veci...





Per i piccini...

Pasta casereccia con: ragù, pomodoro o
in bianco ^{1 3 (7) (9) (12)} € 5,00

Gnocchi di patate con: ragù, pomodoro o
burro, salvia e grana ^{1 3 (7) (9) (12)} € 6,00

Petto di pollo alla brace con patate ⁽¹⁾ € 7,50

Cotoletta con patate ⁽¹⁾ € 6,50

