



Menù stagionale

Dicembre nevoso, anno fruttuoso.

Se a dicembre nevica molto l'anno successivo sarà fruttuoso

Dicembre con rugiade, inverno con do spade.

Dicembre con la rugiada, inverno con due spade (molto freddo)

Dicembre balerin, ciama in aiuto el vin.

Se nel mese di dicembre il tempo è incerto (ballerino), viene in aiuto il vino (per riscaldarsi)

Dicembre di Émile Verhaeren

Aprite, gente, aprite le porte,
io busso alla soglia e all'imposte;
aprite, gente, sono il Vento
che si veste di foglie morte.

Aprite, gente, sono la Pioggia,
sono la vedova grigio vestita;
la gonnella mi sbiadisce
nella nebbia color fumo.

Togliete, gente, togliete la sbarra
di ferro, gente, io sono la Neve;
il mio bianco mantello si disfa
sulle strade del vecchio inverno.

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 Giralan € 2,50
Uva Chardonnay, Pinot bianco e Sauvignon

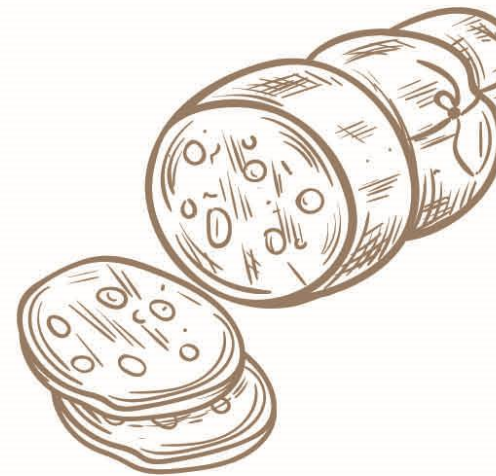
I Roani :

- Fornetto IGT Cavazza € 2,50
Uve Merlot e Syrah
- 448 Rosso IGT Giralan € 2,50
Uve Lagrein, Schiava e Pinot Nero
- Valpolicella DOC Lucchine Tedeschi € 2,50
Uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrara e Dindarella

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



Par scumixiare...



Flan di zucca e porcini con fonduta di formaggi,
tartufo nero e cipolla croccante ^{(1)3 7} € 9,00

I nostri affettati: Sopressa De.Co. di S.Antonio e
lardo alle erbe con crostini di pane e sott'aceti
casalinghi ⁽¹⁾ € 8,50

Mantecato di dentice con vela di polenta, sfoglia
di pane e ristretto di melagrana ^{(1) 4 7} € 9,00

Zuppa di patate gratinata con creacker
casareccio ai semi e granella di speck ^{(1) 7} € 9,00

Novità alla mescita

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

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



...de primo ghe xe...



Bigoli casarecci alla cacciagione e mandorle ^{1 3 7 8} € 9,50

Quadrotti ripieni di radicchio e asiago al burro e
cipolla croccante ^{1 3 7} € 10,50

Chicche di farina di castagne al burro, speck e
stracciatella di Bufala ^{1 3 7} € 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...



- Gulasch all'ungherese ⁽¹⁾ € 15,00
- Baccalà alla vicentina ^{1 2 3 4 7 12} € 16,00
- Tosella al forno con panatura di farina di mais
con pera al vino rosso ^{(1) 7} € 13,00

...sule bronse...

- Tagliata di Black Angus ⁽¹⁾ € 15,00
- Petto di pollo al radicchio rosso di Treviso ⁽¹⁾ € 14,00
- Bracioline di cinghiale con maionese all'aglio
orsino ⁽¹⁾ € 15,00

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

