

Carla
Faiela 
★★★★
ristorante • camere • spa





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 :

- Soave DOC Tessari € 2,50
Uva garganega e trebbiano
- Traminer Alturis € 2,50
Uva Traminer aromatico
- 448 Bianco IGT Giralan € 2,50
Uva Chardonnay, Pinot bianco e Sauvignon

I Roani :

- Schiava Alto Adige - Kalterersee € 3,50
Uva Schiava
- Fornetto Cavazza € 2,50
Uva Syrah, Merlot
- 448 rosso IGT Giralan € 2,50
Uva Lagrein, Pinot nero e Schiava

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

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



Par scumixiare...



Sopressa, pancetta arrotolata e lardo di S. Antonio con sott'aceti, formaggi e pane nostrano ^(1,7,9,10) **€ 8,50**

Cestino di grana con funghi misti, cips di polenta e speck trentino ^{(1),7} **€ 9,00**

Crema di porro e patate gratinata con cipolla rossa e fondue di formaggio ⁷ **€ 9,00**

Cotechino di S. Antonio, crauti e cren ⁷ **€ 7,50**



...de primo ghe xe...



Bigoli con ragù d'asino, mirtilli e scaglie di mandorle ^{1,3,7,8} € 10,00

Bauletti con stracotto di manzo al ristretto di vino rosso ^{1,3,7,12} € 9,00

Chicche di farina di castagne con stracciatella di bufala, speck e pinoli ^{1,3,7,8} € 10,00

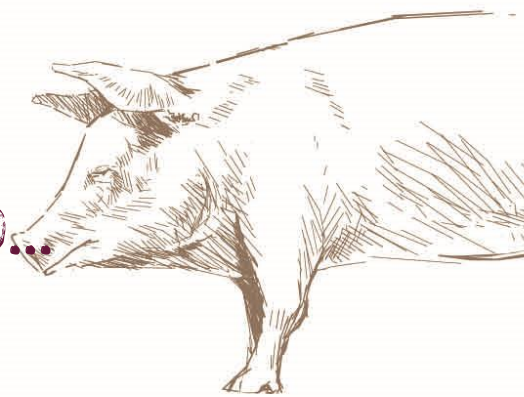
Gnocchetti di fioretta al burro, grana, salvia e ricotta affumicata ^{1,7} € 9,00

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

Per i nostri ospiti celiaci offriamo pasta senza glutine con i sughi in menù e pane.



...de secondo ghemo...



Cervo in umido con polenta ^{(1),7} € 13,00

Baccalà alla vicentina con polenta ^{1,2,3,4,7,12} € 16,00

Tomino al forno con melagrana, noci e fichi ^{7,8} € 13,00

...sule bronse...

Tagliata di Black Angus (250 gr) € 15,00

Abanico Iberico alla senape ¹⁰ € 13,00

Petto di pollo con carciofi
e cipolla croccante ⁷ € 14,00

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



Menù di dicembre

Dicembre di Adriano Grande

Il bel tempo è finito. Ecco a torrenti
dal ciel la pioggia; ed ecco, lamentosi,
dal mar, dai monti, i penetranti venti.
Ecco la bruma dei pensieri ansiosi.

Questo, o Signore, delle risplendenti
fughe in natura, ove cercai riposi
e n'ebbi invece oscuri stordimenti,
m'avanza solo, nei dì dolorosi.

Sto inginocchiato con la fronte al suolo,
ma a Te non basta. Anche il mio pentimento
non dà riparo, lacero mantello.

Nell'antica miseria, al gelo e al duolo
rabbrivisco. Il nuovo smarrimento
lungi dal nembo, è il fuggir d'un uccello.

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.