



*Via XX settembre - Cucciago - 1908
è riconoscibile l'insegna su cui è riportato
"Locanda Canturina con alloggio"*

*Carlito's trattoria con alloggio
apre i battenti nel 2008 all'interno
di locali destinati storicamente
alla medesima funzione sin dal
catasto teresiano (1722).
La gestione familiare, l'ambiente
caldo e curato, la cucina
tradizionale emiliana
ne fanno in breve tempo un luogo
molto frequentato.
Entrati nel quarto lustro di storia,
il percorso familiare di questa
piccola trattoria
prosegue nel segno della passione e
della qualità
che l'hanno da sempre
contraddistinta.*

Le nostre materie prime sono frutto di una
ricerca costante, riservata ad un
territorio straordinario e ad una delle
più complete cucine regionali del
Belpaese.

La costanza e la passione, oltre che la
conoscenza delle peculiarità territoriali,
sono alla base delle nostre proposte
culinarie, che permettono al locale
d'essere riconosciuto come enclave della
cucina emiliana.

Non possiamo tuttavia trattenerci dal
proporre piatti e specialità della cucina
brianzola (partecipiamo al festival de la
cazoeula) che trattiamo con la stessa cura
e attenzione che la cucina emiliana
impone.

LA CUCINA ITALIANA NON ESISTE

Come giustamente scrive il professor
Grandi, la Cucina Italiana è la più
ricercata nel mondo, dobbiamo però
comprendere che la tradizione non è un
concetto assoluto ma qualcosa che cambia
nel tempo e la nostra storia culinaria,
come l'Italia unita, sono realtà
relativamente giovani.

Il maggior pregio della cucina italiana è
l'essere ad oggi "il prezioso risultato di
una serie di commistioni che forse nessun
altro paese ha saputo valorizzare".

ACCOGLIENZA E FORMAZIONE

Gli alloggi si trovano al piano primo della struttura, esattamente sopra alla trattoria.

Abbiamo mantenuto l'accesso storico dal cortile, il medesimo che i viaggiatori di un tempo percorrevano dopo aver lasciato i cavalli nella stalla.

Grazie alla tipologia di attività che coniuga la ristorazione e l'attività ricettiva, collaboriamo da sempre con gli istituti alberghieri locali per la formazione dei futuri operatori del settore.

ALLERGENI

Durante le preparazioni in laboratorio utilizziamo diversi ingredienti che rientrano nei 14 allergeni qui sotto indicati; se hai delle intolleranze o delle allergie ti invitiamo a farlo presente al momento dell'ordine, così da indicarti quali pietanze puoi gustare in sicurezza.



1 - GLUTINE



2 - CROSTACEI



3 - UOVA



4 - PESCE



5 - ARACHIDI



6 - SOIA



7 - LATTICINI



ANTIPASTI

GRAN SELEZIONE

€ 22,00

*-Selezione di salumi di qualità
scelti tra i migliori
laboratori artigianali-
(7)*

GIARDINIERA AGRODOLCE

€ 5,00

*-Prodotta con aceto di vino di
nostra produzione-
(9,12)*

TORTA FRITTA (8pz)

€ 4,00

*-Preparata con farine
biologiche di tipo 00 e fritta
esclusivamente nello strutto-
(1,7)*

COPERTO

€ 3,00

PRIMI PIATTI

€15,00

PISAREI E FASÒ

*-Serviti con sugo di pomodoro e
fagioli-
(1,7)*

TAGLIATELLE AL RAGÙ

*-Sfoglia emiliana verde
all'uovo con ragù di nostra*

PRIMO STAGIONALE

*- A discrezione della cucina e
in base alla stagionalità-
(1,3,7,9,12)*

**-LE NOSTRE PASTE FRESCHE FATTE IN
CASA SUBISCONO UN TRATTAMENTO**

TERMICO DI ABBATTIMENTO PER MAGGIOR
IGIENE ALIMENTARE-

SECONDI PIATTI

€23,00

REALE DI VITELLO

*-medaglione di arrosto di
vitello ripassato in padella
con la sua salsa-
(7,9,12)*

SECONDO STAGIONALE

*-a discrezione della cucina in
base alla stagionalità-
(3,7,9,10,12)*

SERVITI CON CONTORNO DEL GIORNO

-LE NOSTRE SPECIALITÀ DI CARNE SONO
COTTE A BASSA TEMPERATURA-

PIATTO VEGETARIANO

€15,00

*-con ortaggi di stagione a
discrezione della cucina-*

PROPOSTE DI MENÙ

Pietanze non sostituibili

Menù per tutto il tavolo

Minimo per 2 ospiti

Antipasto della casa

(Selezione di salumi con torta
fritta e giardiniera da condividere)

Bis di primi

(Pisarei e fasò e tagliatelle al
ragù)

Dolce della casa

(Sbrisolona)

Acqua e caffè

€37,00

Antipasto della casa

(Selezione di salumi con torta
fritta e giardiniera da condividere)

Pisarei e fasò

Reale di vitello con patate al forno

Dolce della casa

(Sbrisolona)

Acqua e caffè

€45,00

LA QUALITÀ DELLE NOSTRE PROPOSTE CULINARIE
È DETERMINATA DALLA COSTANZA GARANTITA DAI
NOSTRI FORNITORI:

MACELLERIA PELLIZZONI - CUCCIAGO - CO

CASEIFICIO LA MADONNINA - SALSOMAGGIORE
TERME - PR

SALUMIFICIO VAL D'ONGINA - MONTICELLI
D'ONGINA - PC

FUMAGALLI DANILO ORTOFRUTTA- BESANA IN
BRIANZA - MB

LATTERIA SORESINA - SORESINA - CR

IL FORNAIO DI RADICE - CANTÙ - CO

SERPACO - CUCCIAGO - CO

LAVANDERIA LAVAJET - NOVEDRATE- CO

DOLCI

TIRAMISÚ.....
€ 6,00

DELIZIA AL VIN
SANTO.....€ 6,50

SEMIFREDDO DI SAN
GIOVANNI.....€ 6,50

SALAME DI
CIOCCOLATO.....€ 5,00

SBRISOLONA.....
..€ 5,00

SBRISOLONA CON
GELATO.....€ 6,00

SORBETTO AL
LIMONE.....€ 4,00

SORBETTI
SPECIALI.....€ 4,50

GELATO ALLA PANNA AFFOGATO AL
CAFFÈ.....€ 4,50

ABBINA UN CALICE DI VIN SANTO O DI MARSALA
VERGINE AL DOLCE CHE HAI SCELTO!

VINO DA DESSERT

VIN SANTO DI VIGOLENO doc
AZ. AGRICOLA LUSIGNANI
annata 2011 - 11° al
calice.....€ 8,00

VIN SANTO COLLI PIACENTINI doc
AZ. AGRICOLA LOSCHI
annata 2016 - 11,5° al
calice.....€ 6,00

MARSALA riserva secco "Vergine"
AZ. VINICOLA BUFFA
10 anni d'affinamento - 18° al
calice.....€ 5,00

MARSALA superiore riserva oro dolce
AZ. VINICOLA BUFFA
10 anni d'affinamento - 18° al
calice.....€ 4,50

MARSALA superiore GARIBALDI
AZ. ALAGNA VINI
lieve appassimento - 18,5° al
calice.....€ 3,50

BEVANDE

ACQUA NAT/GAS SAN BERNARDO
75CL.....€ 3,00

ACQUA NAT/GAS SAN BERNARDO
50CL.....€ 2,00

MOLECOLA (CLASSIC E ZERO)
33CL.....€ 4,00

BIBITE SAN BERNARDO
BIO.....€ 3,50
(GAZZOSA, ARANCIATA, TONICA, THE LIMONE)

BIRRA LANBIER HELL
50CL.....€ 6,00

BIRRA LOCALE BLANCHE
BRASCA.....€ 6,50

BIRRA LOCALE PILSENER
BRASCA.....€ 6,00

BIRRA LOCALE AMERICAN IPA
BRASCA.....€ 7,00

BIRRA LOCALE BITTER ALE
BRASCA.....€ 7,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ.....
€ 1,50

CAFFÈ
DEC......€
1,70

CAFFÈ
CORRETTO......€
1,70

CAPPUCCINO.....
.€ 2,00

CAFFÈ
GINSENG......€
1,50

CAFFÈ
D'ORZO......€
1,50

INFUSI.....
..€ 2,50

AMARI
NAZIONALI.....€
4,00

LIQUORI.....
€ 3,50

DISTILLATI

GRAPPA Morbida
RONER.....€ 4,00

GRAPPA GEWURTZTRAMINER
RONER.....€ 5,00

CALDIFF ACQUAVITE DI MELE
RONER.....€ 5,50

GRAPPA GOLD
RONER.....€ 4,50

GRAPPA DI LAGREIN RISERVA
RONER.....€ 6,00

WHISKY
BUSHMILLS.....€
4,00

WHISKY BUSHMILLS
RISERVA.....€ 5,00

BOURBON TENNESSEE GENTELMAN
JACK.....€ 5,50

BOURBON TENNESSEE SINGLE
BARRELL.....€ 6,00

BOURBON KENTUKY WOODROW
WILSON.....€ 7,00

RUM MATUSALEM 15
ANNI.....€ 5,50

RUM MATUSALEM 23
ANNI.....€ 7,00

Consigli in pillole di Alex

Gutturnio frizzante colli piacentini doc
€16

CAMORALI GUTTURNIO FRIZZANTE

Gutturnio superiore colli piacentini doc
€18

MONTESISSA GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE

Lambrusco grasparossa €18

SETTECANI VINI DEL RE

Lambrusco di sorbara €18

PALTRINIERI RADICE

Bollicina strutturata €27

FONTANA FREDDA ALTA LANGA

Bollicine a tutto pasto €17

DONNA ENRICA MALVASIA DI CANDIA

Rosso strutturato €34

CAROBIO CHIANTI CLASSICO

Rosso morbido €32

CANTINIERE D'ITALIA PINOT NERO BARRICATO

Madonna che vino €38

IL DRAGO E LA FORNACE CONCALMA

Bianco fermo secco €26

BIO VIO VERMENTINO ALBENGHESE

Valtellina €34

MARSETTI GRUMELLO

Per una occasione speciale €40

MARZOCCO PRETALE TOSCANO ROSSO

Dacci un taglio €25

IL DRAGO E LA FORNACE RIBOLLITO

La selezione non ti soddisfa?
Chiedi la carta dei vini e divertiti!