



*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.*

RICERCA

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 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



8 - FRUTTA A GUSCIO



9 - SEDANO



10 - SENAPE



11 - SESAMO



12 - ANIDRIDE SOLFOROSA



13 - LUPINI



14 - MOLLUSCHI

ANTIPASTI

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI.....€ 12,00

-Crudo di Parma 27mesi, Coppa, Salame e Pancetta piacentini D.O.P.-

PULLED GNOCK E COLESLAW.....€ 9,00

-Torta fritta farcita con pulled pork di coppa-
(1,3,7,10,12)

TARTARE DI MANZO.....€ 11,00

- Servita con maionese allo zafferano e tartufo nero-
(3)

TRIS DI FORMAGGI.....€ 9,00

- Selezione in base alla disponibilità, abbinati a confetture-
(7)

GIARDINIERA AGRODOLCE.....€ 4,00

-Versione estiva, prodotta con aceto di vino rosso di nostra
produzione-
(9,12)

TORTA FRITTA (6pz).....€ 3,50

(1,7)

PRIMI PIATTI

PISAREI E FASÓ..... € 11,00

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

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE..... € 12,00

*-Sfoglia emiliana all' uovo con ragù di nostra produzione-
(1,3,7,9,12)*

TORTELLI D'ERBETTA..... € 13,00

*-Fatti a mano con ricotta fresca della Valtellina e parmigiano delle
Vacche Rosse-
(1,3,7)*

TORTELLONI CON RICOTTA DI CAPRA, RUCOLA E SCAMORZA.... € 15,00

*- Fatti a mano e serviti con burro affumicato e raspadura-
(1,3,7)*

-LE NOSTRE PASTE FRESCHE FATTE IN CASA SUBISCONO UN
TRATTAMENTO TERMICO DI ABBATTIMENTO PER MAGGIOR IGIENE
ALIMENTARE-

SECONDI PIATTI

REALE DI VITELLO ARROSTO.....€ 15,00
-medaglione di arrosto di vitello ripassato in padella con la sua salsa-
(7, 9, 12)

STINCO DI MAIALE.....€ 17,00
-servito scaloppato, ideale da condividere in 2-
(7, 9, 12)

CONIGLIO ARROSTO AL FORTANA E TARTUFO NERO.....€ 17,00
-disossato e avvolto in retina di maiale-
(7, 12)

ROASTBEEF DI MANZETTA LOCALE.....€ 15,00
-all'inglese con rucola e raspadura-
(12)

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

CONTORNI

PATATE AL FORNO.....€ 4,00
(7)

INSALATA.....€ 4,00
-valeriana, rucola e pomodori-

COPERTO.....€ 2,00

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
ALBERIO ORTOFRUTTA - CASNATE CON BERNATE - CO
LATTERIA SOCIALE DELLA VALTELLINA - DELEBIO - SO
CATERLINE - VARESE - VA
SERPACO - CUCCIAGO - CO
LAVANDERIA MR ROSSINI - ERBA - CO

DOLCI

TIRAMISÚ.....€ 6,00

SEMIFREDDO SINFONIA DI AGRUMI.....€ 6,50

SEMIFREDDO RED PASSION.....€ 6,50

SALAME DI CIOCCOLATO.....€ 5,00

DOLCE SFERA AL PISTACCHIO.....€ 6,50

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI.....€ 6,50

SORBETTO AL LIMONE.....€ 4,00

SORBETTI SPECIALI.....€ 4,50

GELATO ALLA PANNA CON FRUTTI DI BOSCO.....€ 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.....€ 2,00

ACQUA NAT/GAS SAN BERNARDO 50CL.....€ 1,50

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

MOLECOLA CLASSIC 75CL.....€ 7,00

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

BIRRA LANBIER HELL 50CL.....€ 6,00

BIRRA LANDBIER ZWICK'L 50CL.....€ 6,00

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