



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 DOC Cavazza Brut € 3,00
Uva Durella
- Oltrepò Pavese Percivalle Extra Brut € 3,50
Uva Pinot Nero

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

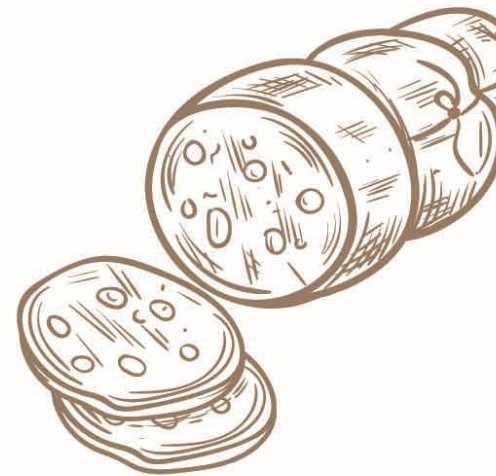
I Roani :

- 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...



Crostatina al forno con rapa rossa, zola e scaglie di cren ^{1 3 7}

€ 9,00

Tagliere di sopressa De.Co. di S. Antonio, lardo trentino alle erbe, sfoglie di pane, sottaceti casalinghi e formaggi locali ^(1 7)

€ 8,50

Petto d'oca affumicato con il nostro pane, burro aromatizzato e paté di fegatini ^(1 3 7)

€ 10,00

Flan di zucca e porcini al forno con fonduta di formaggi, grissino casareccio ai semi e fili di peperoncino ^{(1) 3 7}

€ 10,00



Novità alla mescita

Lugana DOC Pasini San Giovanni

Uve Turbiana

€ 3,00

Matteo Bandello DOC

Uve Chiavennasca (Nebbiolo Valtellina) € 3,50



...de primo ghe xe...



Casarecce integrali con cavolo nero,
pomodorini dry e grana dei poveri ^{1 3 7} **€ 11,00**

Ravioli ripieni di baccalà su vellutata di
topinambur con emulsione di prezzemolo, cipolla
croccante e filetti di peperoncino ^{1 3 4 7} **€ 12,00**

Gnocchi di zucca con rosmarino, pancetta e
granella di nocciole ^{1 3 7 8} **€ 10,50**

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...



Stufato di cervo in umido ⁽¹⁾ € 15,00

Bocconcini di salmone ai semi al forno con caviale ⁽¹⁾⁴ € 16,00

Ricotta ubriaca al forno con uva nera, rosmarino, noci e ristretto di vino rosso ⁽¹⁾⁷⁸ € 13,00

...sule bronse...

Tagliata di Black Angus ⁽¹⁾ € 15,00

Braciola scalzata d'Iberico ⁽¹⁾ € 17,00

Rotolini di pollo ripieni con castagne e pancetta ⁽¹⁾⁸ € 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

