



## PRATO GAIO

**Dove:** Frazione Versa  
27047 Montecalvo Versiggia (Pavia)  
**Info:** Tel. 0385 99726  
[www.ristorantepratogaio.it](http://www.ristorantepratogaio.it)

**Cucina:** di ricerca, con riproposta dei piatti di una volta della Valle Versa, adattati ai tempi attuali.

**Descrizione:** la sala da pranzo ricorda il salotto di una villa di campagna, accogliente e ospitale. Si può cominciare con il Döls in brüsc: petto di faraona lessato e servito in salsa dolce brusca preparata con zucchero, aceto, uova, frattaglie di faraona, acciuga o aringa e capperi. Il patron Giorgio Liberti propone come primo piatto Un mare di Oltrepò, ossia quanto di ittico proviene dalla tradizione: una crema di cipolle con salsa di acciuga, aringa affumicata con spiedini di baccalà e di sardine fritte. Per secondo piatto il Collo ripieno al fegato grasso dove la pelle del collo (dell'oca o di altro volatile) costituisce l'involucro di questa preparazione che ricorda la forma di un salame. E, per dessert, ancora salame, ma questa volta di cioccolato con albicocche essiccate, pistacchi, mandorle accompagnato da sorbetto di pera.

**La ricetta:** Crema di zucca con aringa affumicata, aceto balsamico, crostini di pane integrale, aneto e ribes rosso.

**Cantina:** la carta comprende 220 voci con il meglio dell'Oltrepò pavese; etichette rare e da appassionati.

