



13.5/20



PRATO GAIO

Frazione Versa, tel. 0385.99726. **Chiuso** il lunedì sera, il martedì e in gennaio. **Guida 1999:** 13.5/20.

► I gusti sono puliti, gli alimenti scelti con cura tra i migliori fornitori locali: lo si nota assaggiando i tradizionali antipasti di salumi tra cui spicca un notevole e raro salame di testa. Delicato antipasto è il tortino di patate e tarassaco con crema di carote. Tra i primi, oltre ai tradizionali ravioli di stufato, ottimi i tagliolini di grano saraceno con fave e pecorino e la lasagnetta con ricotta di capra e asparagi delicatamente saporosa. Il baccalà croccante agrodolce con uva passa è un classico, sontuoso il filetto di scottona marinato alla Bonarda con velo di testina. Tra i dolci: semifreddo al caffè con ricotta, una ricca torta di pere. E ultimamente anche l'ambiente si è fatto più elegante con l'aggiunta di particolari che lo hanno reso più ristorante che trattoria, ma senza perdere quella gradevole familiarità ideale per un pranzo di qualità schietta. Con un bottiglia scelta nella dettagliata carta dei vini locali si spendono circa 65.000 lire.