

Ferragosto 2020



Frazione Versa, 16 · Montecalvo Versiggia (PV)
Tel. 0385.99726 - www.ristorantepratogaio.it

*Il menu è proposto a 50,00 euro
e comprende le 4 portate classiche
a vostra scelta
(antipasto, primo, secondo e dessert).
I vini e le bevande sono esclusi.*

...E PER COMINCIARE

*Selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa
stagionati nella nostra cantina*

*“Duls in brüsc”
(petto di pollo con salsa agrodolce
secondo antica ricetta contadina)*

*Insalata tiepida di baccalà con
cannellini, patate, porri croccanti
pomodoro confit e olio al ginepro*

*Crema di piselli
con spuma di caprino del Boscasso, crostini di pane
e, a piacere, freguglie di aringa affumicata*

PRIMI PIATTI

Agnolotti di stufato di manzo al burro d'alpeggio

*Pappardelle di farina tipo 2
con salsa al basilico, pinoli tostati e pecorino*

*Tagliolini con acciughe fresche,
borlotti, olio EVO e pane profumato al limone*

*Ravioli di melanzane con pomodoro confit,
mandorla tostata e polvere di melanzana*

SECONDI PIATTI

*Battuta di carne cruda piemontese
con nocciole tostate e scorzone estivo*

*Millefoglie di lingua di manzo salmistrata
con salsa verde e tortino di patate*

Baccalà in guazzetto di pomodoro e cipollotto

Faraona disossata con ripieno tipico della Valle Versa

Selezione di formaggi pregiati

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

*La “marinà”
(zuppetta di amarene cotte in vino rosso
con gelato al fiordilatte)*

*Salame di cioccolato
con pistacchi, albicocche candite
e gelato al fiordilatte*

*Cocottina di crema bruciata,
semifreddo al mascarpone
e sorbetto di frutti di bosco*

*Sorbetto di limone e lime
servito, a piacere, con grappa di Moscato*

Sorbetto di frutti di bosco