

Ferragosto 2021



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

*Il menu è proposto a 55,00 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

*Salame di testa con insalata di pere,
Grana Padano e riduzione di aceto balsamico*

*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 al profumo di basilico
con spuma di caprino del Boscasso
e, a piacere, freguglie di aringa affumicata*

PRIMI PIATTI

“Surbir” di agnolotti

Agnolotti di stufato di manzo al burro d'alpeggio

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

*Tagliolini con sarde fresche,
pane profumato al limone, uvetta e pinoli*

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

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)*

*Pesca fresca cotta al forno,
servita tiepida nel suo guazzetto
con gelato all'amaretto*

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

*Cocottina di crema bruciata,
semifreddo al mascarpone
e sorbetto di frutto della passione*

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