

Prato Gaio

80  

GUIDA 2015: 80

48 CUCINA | 16 CANTINA | 15 SERVIZIO | 1 BONUS
 fraz. Versa, 16 ☎ 038599726

🌐 www.ristorantepratogaio.it

Chiuso lunedì e martedì

Ferie in gennaio e in febbraio **Coperti** 50

€ 45 vini escl.  DC, CSi, MCard, Visa, POS

 *   

RISTORANTE. Quando un territorio, dei sapori e un modo di concepire l'accoglienza entrano così tanto nell'anima di un individuo il risultato non può che essere un posto unico come Prato Gaio, ormai un'istituzione in Oltrepò Pavese. Giorgio Liberti il suo luogo lo ha scelto tra un incanto di forme e colori per un paesaggio che difficilmente si dimentica (bonus). Caldo e accogliente, il locale è la cornice perfetta per la cucina della brava Daniela Calvi che si muove bene tra i sapori tradizionali, i prodotti della Valle Versa, le vigne dell'Oltrepò Pavese e le terre visitate nei suoi viaggi. Così in tavola arrivano piatti come il tortino di patate e carciofi con crema di Taleggio, ma anche come l'uovo verde di baccalà in pastella con crema di broccoli e salsa d'acciughe, ispirato a un piatto mangiato a Lisbona. Davvero ben fatti gli gnocchi di patate di montagna con crema di rape rosse e gorgonzola stagionato nel mosto di Moscato di Volpara. Fresco e di ottima fattura il baccalà croccante alle mandorle e pistacchi con salsa agli agrumi e zenzero. Chi ama i dolci non troppo zuccherini può concludere con la pera cotta nel Sangue di Giuda con crema di formaggio fresco. Verrete serviti e consigliati con grande cura. La carta dei vini è ben fornita e costruita sui piatti.