



## Prato Gaio

80  

GUIDA 2016: 80


48 CUCINA | 16 CANTINA | 15 SERVIZIO | 1 BONUS

fraz. Versa, 16 ☎ 038599726

🌐 [www.ristorantepratogaio.it](http://www.ristorantepratogaio.it)

**Chiuso** lunedì e martedì

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

€ 50 vini escl.  DC, CSi, MCard, Visa, POS

 \*   

**RISTORANTE.** Nel verde dell'affascinante paesaggio vitato dell'Oltrepò Pavese questo gradevole locale si caratterizza per la sua atmosfera calda e familiare. La cucina è un vero inno alle tradizioni del territorio, seppur con alcune intelligenti rivisitazioni. Di origine strettamente pavese è anche parte delle materie prime, attentamente selezionate dal patron Giorgio Liberti che si occupa inoltre di coordinare il servizio in sala senza lesinare accurate e appassionate spiegazioni dei piatti. Due i menu degustazione: Una passeggiata fra le vigne dell'Oltrepò Pavese a 40 euro e Un lungo viaggio: dal mio cortile si vede il mare a 55 euro (bonus). Dedicata altresì a queste terre la carta dei vini con un valido e intelligente assortimento di referenze, alcune delle quali disponibili pure al bicchiere. Si inizia con la selezione di salumi dell'Alta Valle Versa, con un'ottima pancetta e un altrettanto ottimo salame di Varzi e con un tortino croccante di patate e asparagi con fonduta di Taleggio. Tra i primi i tagliolini di pasta fresca con asparagi e zafferano e i tortelli di ricotta di pecora e maggiorana, per proseguire con la battuta di carne cruda di vitella piemontese e con il piacevole collo ripieno al fegato grasso d'oca con confettura di cipolle rosse. In chiusura la zuppa tartara (tipico dolce al cucchiaino di fine Ottocento preparato con savoiardi imbevuti nell'Alchermes, ricotta al profumo di cannella e confettura di albicocche senza zucchero) e la fantasia di sorbetti di stagione.