



MONTECALVO VERSIGGIA

Prato Gaio

fraz. Versa, 16

tel. 038599726



www.ristorantepratogaio.it

Riposo settimanale: lunedì e martedì

Ferie: variabili in inverno

Prezzo menu: euro 45

Carte di credito: nessuna

Coperti: 50

Se c'è un ristorante in cui la cucina cambia forma e si muta in vera cultura del territorio, questo è il Prato Gaio. Per questo si merita il faccino radioso, a questo giro, dopo anni di crescita costante. La carta dei vini è tutta dedicata all'Oltrepò Pavese: bottiglie note e meno note, presentate con grandissima competenza. L'ambiente è carinissimo, da vecchia sala da pranzo elegante e ben rinnovata di fresco, coi tavoli ampi. Mangerete una cucina ch'è sintesi di vecchie ricette dell'Oltrepò recuperate, e di nuove piccole invenzioni del patron, che magari come benvenuto potrà offrirvi una mirabolante pancetta stagionata quattro anni personalmente. D'antipasto, mirabili i "farsulé" di melanzane viola (rivisitazione estiva delle tipiche frittelle di San Giuseppe) con crema di patate e porri, per non dire dei salumi locali o del petto di faraona "duls in brusc". Da incorniciare, tra i primi, il minestrone tiepido "ristrutturato" (in polemica con le destrutturazioni culinarie) al battuto di lardo, e i ravioli di stufato dell'Oltrepò, ma anche i tagliolini con sarde e pan tostato alla scorza di limone. Un classico il collo d'oca ripieno di fegato grasso, e commovente il croccantissimo baccalà in tempura con semi di sesamo e salsa agli agrumi e zenzero. Chiusa col semifreddo di zabaione alla Bonarda, o con la marinà (zuppa di amarene intere) col gelato alla cannella.