



MONTECALVO VERSIGGIA

Prato Gaio

fraz. Versa, 16

tel. 038599726



www.ristorantepratogaio.it

Riposo settimanale: lunedì e martedì

Ferie: variabili in gennaio

Prezzo menu: euro 43

Carte di credito: tutte (tranne AE e DN)

Coperti: 50

"Scendendo dalla Valle Versa... Il miccone della panetteria Lavermicocca di Santa Maria della Versa... i salumi di Massimo e Bruno Coroli di Montecalvo Versiggia... le carni della macelleria Luciano Sclavi di Stradella... la selezione di formaggi di Marco Vaghi di San Genesio e Uniti". Per brevità abbiamo citato solo alcuni degli stupendi artigiani da cui arrivano le grandi materie prime che usano qui. Lasciandovi il gusto di scoprire gli altri quando verrete. Sappiate che qui la cucina è cultura del territorio. Detto che la carta dei vini è dedicata all'Oltrepò Pavese, scegliete le proposte del menu degustazione (a 35 euro). Alla carta, subito gola con gli antipasti (€ 10), con **salame di testa con insalatina di pere grana e aceto balsamico** o con i "farsulé" di melanzane viola (rivisitazione estiva delle classiche frittelle di San Giuseppe). Applausi per due primi (€ 10), ossia per gli **agnolotti di stufato di manzo al burro d'alpeggio** e per la lasagnetta con ricotta salsa al basilico pinoli tostati e fagiolini. Tra i secondi (€ 16), leccornioso il **collo d'oca ripieno di fegato grasso**, e commovente la croccantissima **tempura di baccalà ai semi di finocchio e salsa di agrumi**. Marinà (zuppa di amarene intere) col gelato alla cannella o sorbetto di limone e lime alla Grappa di Moscato La Versa, i dessert (€ 7) con cui chiuderete un'esperienza a tutta gola.