



## Autunno

*E poi, oggi, un altro pericolo mondiale,  
non fulmineo come la bomba atomica, e anzi lentissimo,  
ma anche non eventuale, e anzi già in atto, sta mettendo tutti d'accordo:  
austeri e ghiottoni di ogni specie e opinione.*

*E che cos'è questo pericolo?*

*Il progressivo fatale inquinamento e impoverimento nutritivo dei cibi.*

...

*Come possiamo, in altri termini, occuparci di fondi e di salse, e di minuti di cottura,  
quando l'autenticità della materia prima è messa in dubbio?*

*Quando la difficoltà non è più quella di cucinare un cibo,  
ma di trovarlo, ossia di trovarlo genuino?*

*Mario Soldati*

*Introduzione alla cucina pavese*

1965

*Lo stomaco vuoto è simile al fagotto o al flauto dolce,  
il primo dei quali brontola per malcontento  
e il secondo strilla per avidità:*

*lo stomaco pieno per contro  
è il triangolo dell'allegria e la tromba della gioia.*

Gioacchino Rossini

*Ricordo tutto, ne sento il bisogno.*

*Da bambino stavo spesso nella piccola cucina della vecchia osteria  
ad ascoltare per ore i racconti di nonna Rosa e mamma Ester  
che nel frattempo, mulinando le mani, pelavano, affettavano, sminuzzavano e cuocevano  
qualsiasi cosa potesse finire in pentola.*

*Fu - lo scoprii in seguito - un'iniziazione inconsapevole.*

*In quel turbinio di coltelli, voci e vapori  
mi rimase sotto la pelle il piacere di una memoria grassa,  
fatta di "schite" e salumi, minestre e minestrone, arrostiti e stufati.*

*Una memoria che, insieme ai dolci di mia zia Vittoria, fu l'inizio del mio cammino.*

*Mio padre Vittorio e mio fratello Mariano*

*per primi raccolsero e raccontarono la memoria di quei piatti.*

*Lo fecero negli anni Settanta e Ottanta, quando imperavano i tortellini con la panna  
e la cucina di tradizione era snobbata dalla critica.*

*È perciò merito loro se la maggior parte di quelle ricette continua a rivivere,  
insieme al loro caro ricordo, fra le pagine di questo menu.*

*È merito loro, perché quando non basta un imprinting (come si dice oggi),  
ci vuole una sana e robusta pedata nel culo (come si è sempre detto).*

Giorgio Liberti

*Saremo lieti di accontentare le vostre richieste  
in caso di particolari esigenze alimentari, allergie o intolleranze*

*Per qualsiasi informazione su sostanze e prodotti  
che possono provocare allergie o intolleranze  
potete consultare l'apposita documentazione  
che vi sarà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*

*Pane, coperto e servizio  
euro 3,00*

## PERCORSI D'AUTUNNO

*I menu degustazione sono serviti per tutti i commensali del tavolo  
e s'intendono comprensivi di coperto, acqua e caffè. I vini sono esclusi.*

*Una passeggiata fra le vigne dell'Oltrepò Pavese*

*Nostra selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa*

*Agnolotti di manzo al sugo di stufato oppure al burro d'alpeggio oppure in "surbir"*

*Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purea di sedano rapa  
oppure*

*"Mârlüs cun l'ivâtâ" (baccalà della tradizione con cipolle e uvetta)*

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

*Sorbetto di limone e lime alla grappa di Moscato*

*euro 40,00*

*Un lungo viaggio: dal mio cortile si vede il mare  
(piccole storie di cucina raccontate da un cortile dell'Alta Valle Versa)*

*Otto assaggi a sorpresa dalla nostra cucina  
(il menu è proposto per un massimo di 6 persone)*

*euro 55,00*



## E PER COMINCIARE...

- “Duls in briisc”* euro 12,00  
*Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.*
- Selezione di salumi tipici dell’Alta Valle Versa* “ 12,00  
*Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.*
- Cotechino caldo con flan di Parmigiano Reggiano* “ 12,00  
*e fonduta di Taleggio*  
*Prodotto per noi da Bruno e Massimo Coroli, “masulè” in Montecalvo Versiggia.*
- Zuppetta di castagne e borlotti con porcini freschi* “ 14,00  
*e spuma di caprino del Boscasso*
- “L’Oltrepò sulla Via del Sale”: un viaggio in tre piccoli assaggi* “ 18,00  
*Bignè di barbabietola con baccalà mantecato e scorza di limone candita, millefoglie di sarda con patata e pomodoro confit, crema di zucca con freguglie di aringa affumicata, crostino di pane ai cereali e aceto balsamico. Gli unici pesci di mare presenti nella cucina oltrepadana erano quelli essiccati e quelli conservati sotto sale o sott’olio. Arrivavano nelle nostre valli trasportati in tolle o barili sui carretti degli acciugai della Val Maira, seguendo un lungo e tortuoso cammino chiamato la “via del sale”.*
- Degustazione di tre portate di nostra proposta* “ 16,00  
*secondo tradizione, territorio e stagione*  
*“Duls in briisc”, pancetta stagionata nella nostra cantina e cotechino caldo con flan di Parmigiano Reggiano e fonduta di Taleggio.*

## PRIMI PIATTI

*Zuppa di ceci e costine di maiale* euro 12,00  
*Minestra autunnale tipica della tradizione oltrepadana.*

*“Surbir” di agnolotti* euro 12,00  
*Agnolotti in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.*

*Agnolotti di manzo al sugo di stufato* “ 12,00  
*oppure al burro di alpeggio*  
*È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell’Alta Valle Versa.*

*Tortelli di zucca, amaretti e mostarda di Voghera* “ 12,00

*Tagliolini con ragù di coniglio* “ 12,00

*Gnocchi soffiati con crema di rape rosse* “ 14,00  
*e Gorgonzola naturale stagionato*  
*nel mosto di Moscato di Volpara*  
*Ricetta ispirata a un piatto di Enrico Bartolini, amico e grande cuoco.*

*Tutte le paste sono fatte a mano*  
*con farina di grano macinata a pietra*  
*del Mulino Bruciamonti di Santa Maria della Versa*

## SECONDI PIATTI

- Guancia di vitello* euro 18,00  
*cotta a bassa temperatura in vino bianco*  
*con purea di sedano rapa*
- “Mârliùs cun l’iivâtâ”* “ 16,00  
*(baccalà della tradizione con cipolle e uvetta)*  
*Era una delle sette portate di magro che componevano la propiziatoria cena delle*  
*sette cene (“sênâ di sèt sên”) preparata l’antivigilia di Natale in Oltrepò Pavese.*
- Baccalà croccante alle mandorle e nocciole* “ 18,00  
*con salsa di agrumi e zenzero*  
*“Fin da Pavia si pensa al mare”*  
*(“Questi posti davanti al mare”, Ivano Fossati).*
- Maialino da latte con purea di mele rosse* “ 20,00  
*e salsa agrodolce di verdure*
- Collo ripieno al fegato grasso d’oca con pere allo zafferano* “ 22,00  
*Ci piace l’idea di proporre e valorizzare questa ricetta ormai dimenticata della*  
*tradizione contadina.*
- Filetto di scottona di manzo al vino rosso* “ 22,00  
*Solo da carni bovine piemontesi, secondo la disponibilità della macelleria Luciano*  
*Sclavi di Stradella.*

## FORMAGGI

<i>Gorgonzola naturale</i> <i>stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara</i>	euro 7,00
<i>Strachitunt</i> <i>Viene prodotto in Val Taleggio ed è il vero gorgonzola malghese a due cagliate senza fermenti.</i>	“ 7,00
<i>Salva Cremasco stagionato 6-7 mesi</i>	“ 7,00
<i>Blu di bufala lombarda</i> <i>Questo raro formaggio erborinato nasce da un piccolo allevamento alle porte di Brescia.</i>	“ 7,00
<i>Degustazione di Gorgonzola dolce,</i> <i>Gorgonzola naturale e Taleggio</i>	“ 12,00
<i>Nostra selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso</i> <i>L'azienda Il Boscasso di Ruino si è meritatamente affermata nel panorama caseario italiano.</i>	“ 15,00

## DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

*Zuppetta tiepida di cachi con infusione di cioccolato amaro  
e gelato alla cannella* euro 7,00

*Salame di cioccolato* “ 7,00  
*con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte*  
*Classico dolce della tradizione che noi prepariamo utilizzando cioccolato fondente  
del Venezuela 72% selezionato dall'azienda Pura Delizia di Borgo Priolo.*

*Budino di mosto cotto di uva croatina* “ 7,00  
*A fine vendemmia era usanza cuocere il mosto con farina e zucchero per  
conservarlo fino a Natale.*

*Cocottina di crema bruciata,* “ 8,00  
*semifreddo al mascarpone e sorbetto ai frutti di bosco*

*Sorbetto di limone e lime servito a piacere con grappa di Moscato* “ 6,00

*Tutti i dolci, i gelati e i sorbetti sono di nostra produzione*



*Scendendo dalla Valle Versa...*

*Il Miccone della panetteria B&A di Santa Maria della Versa*

*Il pane ai cereali della panetteria Ceruti di Pometo*

*La farina del Mulino Bruciamonti di Santa Maria della Versa*

*Il riso, i cereali e i legumi del Molino e Riseria di San Biagio di Garlasco*

*I salumi di Massimo e Bruno Coroli di Montecalvo Versiggia*

*I salumi della macelleria Claudio Merli di Stradella*

*Gli animali da cortile della salumeria Valle di Stradella*

*Le carni della macelleria Luciano Sclavi di Stradella*

*Le selezioni di formaggi di Marco Vaghi di San Genesio e Uniti*

*I formaggi di latte di capra dell'azienda agricola Il Boscasso di Ruino*

*Il cioccolato Pura Delizia della famiglia Datei di Borgo Priolo*

*La torrefazione Medaglia d'Oro di San Martino Siccomario*

*Le erbe e gli infusi dell'Antica Erboristeria di Strada Nuova di Stradella*

*Acquerelli di copertina di Vanni Daprati,  
pittore in Canerone di Montecalvo Versiggia*