



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, arrosti 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 di alpeggio oppure in "surbir"

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

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

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

Sorbetto di limone e lime servito a piacere con grappa di Moscato La Versa

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

euro 55,00 (il menu è proposto per un massimo di 6 persone)

E PER COMINCIARE...

*Salame di testa con insalata di pere, grana
e riduzione di aceto balsamico* euro 12,00

Prodotto in esclusiva per noi dal nostro “masulèr” riprendendo una ricetta dimenticata.

“Duls in brüsc” euro 13,00

Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.

Selezione di salumi tipici dell’Alta Valle Versa “ 13,00

Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.

Cotechino caldo con flan di Parmigiano Reggiano “ 13,00

e fonduta di Taleggio

Zuppetta di castagne e borlotti con funghi freschi “ 15,00

e spuma di caprino del Boscasso

Cipolla ramata cotta nel sale “ 16,00

con farcia del suo midollo e tartufo nero

Interpretazione autunnale delle cipolle ripiene, che erano una delle sette portate di magro della tradizionale cena delle sette cene (“sênâ di sèt sên”) preparata per l’antivigilia di Natale.

Degustazione di tre portate di nostra proposta “ 16,00

secondo tradizione, territorio e stagione

“Duls in brüsc”, 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 13,00
Agnolotti in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.

Agnolotti di manzo al sugo di stufato “ 13,00
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 “ 13,00

Gnocchi soffiati con crema di rape rosse e Gorgonzola naturale “ 15,00
stagionato nel mosto di Moscato di Volpara
La cottura al forno dello gnocco richiede un tempo di attesa di 15 minuti.

Pappardella di farina tipo 2 “ 16,00
con funghi porcini freschi del nostro Appennino
(secondo disponibilità del mercato)
La farina tipo 2 è una farina integrale nella cui lavorazione viene eliminata la crusca.

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 cotta a bassa temperatura in vino bianco
con purea di sedano rapa* euro 18,00

“Mârlüis cun l’iivâtâ” “ 18,00

(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).

Millefoglie di lingua di manzo salmistrata “ 18,00
con salsa verde e tortino di patate

Collo ripieno al fegato grasso d’oca con pere allo zafferano “ 22,00
*Ci piace l’idea di proporre e valorizzare questa ricetta della tradizione contadina,
ormai dimenticata.*

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

Gorgonzola naturale euro 7,00
stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara

Strachitunt “ 7,00
Viene prodotto in Val Taleggio ed è il vero gorgonzola malghese a due cagliate senza fermenti.

Salva Cremasco stagionato 6-7 mesi “ 7,00

Blu di bufala lombarda “ 7,00
Questo raro formaggio erborinato nasce da un piccolo allevamento alle porte di Brescia.

Degustazione di Gorgonzola dolce, “ 12,00
Gorgonzola naturale e Taleggio

Nostra selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso “ 15,00
L'azienda Il Boscasso di Ruino si è meritatamente affermata nel panorama caseario italiano.

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

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

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

Budino di mosto cotto di uva croatina “ 7,00

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

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

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

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