

AUTUNNO 2020

Benvenuti a Prato Gaio!

Il presente menu è suscettibile di variazioni che vi saranno illustrate a voce.

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

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

Pane, coperto e servizio euro 3,00

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.*

E PER COMINCIARE...

“Duls in brüsc” (petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina)

13,00 euro

Selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa

14,00 euro

Cotechino caldo con flan di Parmigiano Reggiano e fonduta di Taleggio

14,00 euro

Crema di zucca con porcino fresco e spuma di caprino del Boscasso

15,00 euro

Cipolla ramata cotta nel sale con farcia del suo midollo e tartufo nero

16,00 euro

Degustazione di tre portate di nostra proposta 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*

18,00 euro

PRIMI PIATTI

Zuppa di ceci e costine di maiale

13,00 euro

“Surbir” di agnolotti

14,00 euro

Agnolotti di stufato di manzo al sugo di stufato oppure al burro di alpeggio

14,00 euro

Tortelli di zucca, amaretti e Mostarda di Voghera

14,00 euro

Tagliolini fatti a mano con porcini freschi

16,00 euro



SECONDI PIATTI

Guancia di vitello cotta a fuoco lento in vino bianco con purea di sedano rapa

18,00 euro

“Mârlüs cun l’ügheta” (baccalà della tradizione con cipolle e uvetta)

18,00 euro

Baccalà in crosta di nocciole e rosmarino, crema di castagne e salsa con zeste di limone

20,00 euro

Faraona disossata con ripieno tipico dell’Alta Valle Versa

20,00 euro

Collo ripieno al fegato grasso d’oca con mostarda di anguria verde

22,00 euro

Filetto di scottona di manzo con salsa al vino rosso

23,00 euro

FORMAGGI

Gorgonzola naturale stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara

8,00 euro

Strachitunt

8,00 euro

Taleggio a pasta cruda della Val Taleggio

8,00 euro

Blu di bufala lombarda

8,00 euro

Degustazione di Gorgonzola dolce, Gorgonzola naturale e Taleggio

13,00 euro

Nostra selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso

16,00 euro

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

Zuppetta tiepida di cachi con infusione di cioccolato amaro e gelato alla cannella

7,00 euro

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

7,00 euro

Budino di mosto cotto di uva croatina

7,00 euro

Semifreddo di zabaione al Moscato di Volpara con salsa ai lamponi

7,00 euro

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

8,00 euro

Sorbetto di limone e lime servito a piacere con grappa di Moscato oppure sorbetto ai frutti di bosco

6,00 euro

