



## *Estate*

*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'ESTATE

*Il menu degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo  
ed è comprensivo di coperto, acqua e caffè. I vini sono esclusi.*

*Una passeggiata fra le vigne dell'Oltrepò Pavese*

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

*Agnolotti di manzo al burro di alpeggio*

*Arrosto morbido di coniglio di cascina con pere cotte nel suo intingolo*

*oppure*

*Millefoglie di lingua di manzo salmistrata  
con salsa verde e on tortino di patate*

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

*oppure*

*Sorbetto di limone e lime servito a piacere con grappa di Moscato*

*euro 40,00*

## E PER COMINCIARE...

- Salame di testa* euro 12,00  
*con insalata di pere, grana e riduzione di aceto balsamico*  
*Prodotto in esclusiva per noi dal nostro "masulèr" riprendendo una ricetta dimenticata.*
- Nostra selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa* “ 13,00  
*Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.*
- “Duls in briisc”* “ 13,00  
*Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.*
- Sorbetto di pomodoro* “ 14,00  
*in guazzetto di caprino fresco del Boscasso*
- Farsulè ripieni di melanzane viola e patate* “ 14,00  
*Rivisitazione estiva delle classiche frittelle di San Giuseppe.*
- “L'Oltrepò sulla Via del Sale”:* “ 19,00  
*un viaggio in tre piccoli assaggi*  
*Budino di pomodoro con acciuga del mar Cantabrico, insalata tiepida di baccalà, sarda ripiena. Gli unici pesci di mare presenti nella cucina oltrepadana erano quelli essiccati o 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”.*

## PRIMI PIATTI

*Minestrone estivo secondo la ricetta di mia nonna Rosa* euro 10,00  
*Servito tiepido come una volta e insaporito con la battuta di lardo all'uso contadino.*

*Agnolotti di manzo al burro di alpeggio* “ 13,00  
*È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell'Alta Valle Versa.*

*Gnocchi soffiati con salsa al basilico, pinoli tostati e pecorino* “ 14,00

*Tagliolini con acciughe fresche, borlotti, olio EVO* “ 14,00  
*e pane profumato al limone*

*Ravioli di melanzane con pomodoro confit,* “ 14,00  
*mandorla tostata e polvere di melanzana.*

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

## SECONDI PIATTI

*Arrosto morbido di coniglio di cascina  
con pere cotte nel suo intingolo* euro 18,00

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

*Baccalà croccante in crosta di pistacchi e mandorle  
con salsa di agrumi e zenzero* “ 18,00  
*“Fin da Pavia si pensa al mare”  
 (“Questi posti davanti al mare”, Ivano Fossati).*

*Battuta di carne cruda da vitella piemontese  
di Luciano Sclavi di Stradella* “ 18,00

*Collo ripieno al fegato grasso d'oca  
con mostarda di anguria verde* “ 22,00  
*Ci piace l'idea di proporre e valorizzare questa ricetta della tradizione  
contadina, ormai dimenticata.*

*Filetto di scottona di manzo al profumo di maggiorana* “ 22,00  
*Solo da carni bovine piemontesi, secondo la disponibilità della macelleria  
Luciano Sclavi.*

## 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, 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

*Pesca cotta al forno, servita tiepida nel suo guazzetto  
con gelato all'amaretto* euro 7,00

*La "marinà"  
Zuppetta tiepida di amarene cotte in vino rosso con gelato fiordilatte.* " 7,00

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

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

*Sorbetto di anguria affogato al Moscato di Amburgo* " 7,00

*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*