



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, 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'ESTATE

*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 burro di alpeggio

*Battuta di carne cruda da fassona piemontese
con spuma di carote e zenzero al profumo di erba cipollina
oppure*

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

*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

E PER COMINCIARE...

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

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.

"Farsulè" di melanzane viola e patate " 14,00
Rivisitazione delle classiche frittelle di San Giuseppe.

*Insalata tiepida di baccalà con cannellini, patate,
porri croccanti, pomodoro confit e olio al ginepro* " 14,00

"L'Oltrepò sulla via del sale": un viaggio in tre assaggi " 19,00
*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 dal
Piemonte 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 il battuto 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.

Pappardella di farina tipo 2 “ 13,00
con salsa al basilico, pinoli tostati e Pecorino
La farina tipo 2 è una farina integrale nella cui lavorazione viene eliminata la crusca.

Tagliolini con acciughe fresche, “ 14,00
borlotti, olio EVO 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

- Battuta di carne cruda da fassona piemontese* euro 18,00
con spuma di carote e zenzero al profumo di erba cipollina
- Millefoglie di lingua di manzo salmistrata* “ 18,00
con salsa verde e tortino di patate
- Baccalà croccante in crosta di semi di finocchio* “ 18,00
con salsa di zeste di limone
“Fin da Pavia si pensa al mare”
 (“Questi posti davanti al mare”, Ivano Fossati).
- Faraona disossata con ripieno tipico dell’Alta Valle Versa* “ 20,00
Nelle festività più importanti gli animali da cortile erano farciti con un ripieno, comunemente chiamato “al pen”, che era il segreto più custodito e prezioso di ogni cuoca di casa.
- Collo ripieno al fegato grasso d’oca con mostarda di anguria verde* “ 22,00
Uno dei piatti dimenticati della tradizione contadina, interpretato in chiave contemporanea.
- Filetto di scottona di manzo al profumo di maggiorana* “ 22,00
Solo da carni bovine piemontesi, secondo la disponibilità della macelleria Luciano Sclavi di Stradella.

FORMAGGI

Gorgonzola naturale euro 8,00
stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara

Strachitunt “ 8,00
Viene prodotto in Val Taleggio ed è il vero gorgonzola malghese a due cagliate senza fermenti.

Grana di bufala lombarda “ 8,00

Blu di bufala lombarda “ 8,00
Questo raro formaggio erborinato nasce da un piccolo allevamento alle porte di Brescia.

Degustazione di Gorgonzola dolce, “ 13,00
Gorgonzola naturale e Taleggio

Nostra selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso “ 16,00
L'azienda Il Boscasso di Ruino (PV) si è meritatamente affermata nel panorama caseario italiano.

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

<i>La "marinà"</i> <i>Zuppetta tiepida di amarene cotte in vino rosso con gelato al fiordilatte.</i>	euro 7,00
<i>Salame di cioccolato</i> <i>con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte</i> <i>Classico dolce della tradizione che noi prepariamo utilizzando cioccolato fondente 75% della Papua Nuova Guinea selezionato dall'azienda Pura Delizia di Borgo Priolo.</i>	" 7,00
<i>Cocottina di crema bruciata,</i> <i>semifreddo al mascarpone e sorbetto di frutto della passione</i>	" 8,00
<i>I sorbetti di stagione</i>	
<i>Sorbetto di limone e lime</i> <i>servito a piacere con grappa di Moscato La Versa</i>	" 6,00
<i>Sorbetto di frutto della passione</i>	" 6,00
<i>Sorbetto di anguria affogato al Sangue di Giuda</i>	" 7,00
<i>Degustazione dei tre sorbetti</i>	" 7,00

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

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