

ESTATE 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

Crema di piselli con spuma di caprino del Boscasso, crostini di pane e, a piacere, freguglie di aringa affumicata

14,00 euro

“Farsulè” di melanzana viola

14,00 euro

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

15,00 euro

“L'Oltrepò sulla via del sale”: un viaggio in tre assaggi

Budino di pomodoro con acciuga del mar Cantabrico, insalata tiepida di baccalà

e crema di piselli con freguglie di aringa affumicata

20,00 euro

PRIMI PIATTI

Minestrone estivo secondo la ricetta di mia nonna Rosa

10,00 euro

Agnolotti di stufato di manzo al burro di alpeggio

14,00 euro

Pappardelle di farina tipo 2 con salsa al basilico, pinoli tostati e Pecorino

14,00 euro

Tagliolini con acciughe fresche, borlotti, olio EVO e pane profumato al limone

14,00 euro

Tortelli di zucca, amaretti e Mostarda di Voghera

14,00 euro



SECONDI PIATTI

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

Battuta di carne cruda da fassona piemontese con nocciole tostate e scorzone estivo
20,00 euro

Filetto di baccalà in crosta di semi di finocchio con salsa alle 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 al profumo di maggiorana
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

La "marinà" (zuppetta tiepida di amarene cotte in vino rosso con gelato al fiordilatte)
7,00 euro

Salame di cioccolato con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte
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
6,00 euro

Sorbetto ai frutti di bosco
6,00 euro

