

MENU D'ESTATE

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...

Salame di testa con insalata di pere, Grana Padano e riduzione di aceto balsamico
13,00 euro

“Duls in brüsc” (petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina)
14,00 euro

Selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa
14,00 euro

“Farsulè” ripieni di melanzane viola e patate
15,00 euro

Insalata tiepida di baccalà con cannellini, patate, porri croccanti, pomodoro confit e olio al ginepro
16,00 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

“Surbir” di agnolotti
14,00 euro

Agnolotti di stufato di manzo al burro di alpeggio
14,00 euro

Ravioli di melanzane con pomodoro confit, mandorla tostata e polvere di melanzana
14,00 euro

Tagliolini con sarde fresche, pane profumato al limone, uvetta e pinoli
14,00 euro

Pappardelle di farina tipo khorasan con salsa al basilico, pinoli tostati e pecorino
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 spuma di caprino, nocciole tostate e scorzone estivo

20,00 euro

Filetto di baccalà in crosta di mandorle e pistacchi, salsa con zeste di limone e zenzero

20,00 euro

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

23,00 euro

Filetto di scottona di manzo di Luciano Sclavi al profumo di maggiorana

23,00 euro

FORMAGGI

Gorgonzola naturale stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara

8,00 euro

Taleggio a pasta cruda della Val Taleggio

8,00 euro

Stracitunt

8,00 euro

Blu di bufala lombarda

8,00 euro

Degustazione di gorgonzola naturale, gorgonzola dolce e taleggio

14,00 euro

Selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso

16,00 euro

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

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

7,00 euro

La "marinà" (zuppetta di amarene cotte in vino rosso con gelato al fiordilatte)

7,00 euro

Cocottina di crema bruciata, semifreddo al mascarpone e sorbetto al frutto della passione

8,00 euro

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

6,00 euro

Sorbetto al frutto della passione

6,00 euro

~

Gentili ospiti, vi preghiamo cortesemente di richiedere il conto al tavolo per evitare la presenza di più persone alla cassa.

Potete consultare la carta dei vini leggendo il QR Code

