



Inverno

*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 minestroni, 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'INVERNO

*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 sugo di stufato oppure al burro d'alpeggio oppure in "surbir"

*Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purea di sedano rapa
oppure*

"Mârlüis cun l'ivâtâ" (baccalà della tradizione con cipolle e uvetta)

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

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

40,00 euro

*Un lungo viaggio: dal mio cortile si vede il mare
(piccole storie di cucina raccontate da un cortile dell'Alta Valle Versa)*

*Otto assaggi a sorpresa dalla nostra cucina ~ 55,00 euro
(questo menu è proposto per un massimo di 6 persone)*

E PER COMINCIARE...

- “Duls in brüsc”* *euro 12,00*
Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.
- Selezione di salumi tipici dell’Alta Valle Versa* *“ 12,00*
Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.
- Cotechino caldo con flan di lenticchie rosse* *“ 12,00*
- Crema di fagiolini dell’occhio con crostini di pane al burro,* *“ 12,00*
freguglie di aringa affumicata e olio extravergine di oliva
Gli unici pesci di mare presenti nella cucina oltrepadana erano quelli essiccati e quelli 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”.
- Tortino croccante di patate e carciofi con fonduta di Taleggio* *“ 12,00*
- “Farsulè” ripieni di baccalà, crema di broccoli e acciughe* *“ 14,00*
Rivisitazione delle classiche frittelle di San Giuseppe.
- Degustazione di tre portate di nostra proposta* *“ 16,00*
secondo tradizione, territorio e stagione
“Duls in brüsc”, pancetta stagionata nella nostra cantina e cotechino caldo con flan di lenticchie rosse.

PRIMI PIATTI

“Surbir” di agnolotti euro 12,00
Agnolotti in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.

Agnolotti di manzo al sugo di stufato “ 12,00
oppure al burro di alpeggio
È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell’Alta Valle Versa.

Tortelli di farina di castagne ripieni di ricotta e castagne secche “ 14,00
con burro di alpeggio, noci, pinoli e rosmarino
Un omaggio alle origini del Prato Gaio: l’osteria del mio bisnonno iniziò l’attività a fine Ottocento vendendo pane e castagne ai carrettieri di passaggio.

Reginette con funghi secchi e salsa di pomodoro “ 14,00
In dialetto sono chiamate “lasagn”. I “lasagn” erano la quarta portata della cena delle sette cene (“sênâ di sèt sên”), preparata tradizionalmente in Oltrepò Pavese l’antivigilia di Natale.

Gnocchi soffiati con crema di rape rosse e Gorgonzola naturale “ 14,00
stagionato nel mosto di Moscato di Volpara
Ricetta ispirata a un piatto di Enrico Bartolini, amico e grande cuoco.

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

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo stufata in vino rosso euro 16,00
Piatto dei giorni di festa delle famiglie contadine.

Arrosto morbido di magatello al profumo di limone “ 18,00
e scorza di clementine con purea di sedano rapa
Dalle ricette di mia mamma Ester.

“Mârliùs cun l’iivâtâ” “ 18,00
(baccalà della tradizione con cipolle e uvetta)
Era una delle sette portate di magro che componevano la propiziatoria cena delle
sette cene (“sênâ di sèt sên”) preparata l’antivigilia di Natale in Oltrepò Pavese.

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

Collo ripieno al fegato grasso d’oca con pere caramellate “ 22,00
Ci piace l’idea di proporre e valorizzare questa ricetta ormai dimenticata della
tradizione contadina.

Filetto di scottona di manzo al vino rosso “ 22,00
Solo da carni bovine piemontesi, secondo la disponibilità della macelleria Luciano
Sclavi di Stradella.

FORMAGGI

Gorgonzola naturale euro 7,00
stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara

Strachitunt “ 7,00
Viene prodotto in Val Taleggio ed è il vero gorgonzola malghese a due cagliate senza fermenti.

Salva Cremasco stagionato 6-7 mesi “ 7,00

Blu di bufala lombarda “ 7,00
Questo raro formaggio erborinato nasce da un piccolo allevamento alle porte di Brescia.

Degustazione di Gorgonzola dolce, “ 12,00
Gorgonzola naturale e Taleggio

Nostra selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso “ 15,00
L'azienda Il Boscasso di Ruino si è meritatamente affermata nel panorama caseario italiano.

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

<i>Mela renetta ripiena cotta al forno</i>	euro 7,00
<i>Preparazione tradizionale con farcia di uva passa ammorbidita nella grappa di Moscato.</i>	
<i>Salame di cioccolato</i>	“ 7,00
<i>con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte</i>	
<i>Classico dolce della tradizione che noi prepariamo utilizzando cioccolato fondente della Tasmania 72% selezionato dall'azienda Pura Delizia di Borgo Priolo.</i>	
<i>Bavarese alle castagne, castagne glassate e scorza di arancia candita</i>	“ 7,00
<i>Cocottina di crema bruciata, semifreddo al mascarpone e sorbetto ai frutti di bosco</i>	“ 8,00
<i>Sorbetto di limone e lime servito a piacere con grappa di Moscato</i>	“ 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*