

MENU D'INVERNO

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*

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

*Cotechino caldo con fonduta di Taleggio e flan di lenticchie e Parmigiano Reggiano
13,00 euro*

*Le “sigùl pen” (cipolle ripiene di ricotta e castagne con salsa di rapa rossa e crema di lenticchie)
14,00 euro*

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

*Degustazione di tre portate di nostra proposta secondo tradizione, territorio e stagione:
“duls in brüsc”, pancetta stagionata nella nostra cantina
e cotechino caldo con fonduta di Taleggio e flan di lenticchie e Parmigiano Reggiano.
18,00 euro*

PRIMI PIATTI

*“Surbir” di agnolotti
14,00 euro*

*Agnolotti di stufato di manzo al sugo di stufato oppure al burro di alpeggio
14,00 euro*

*Tortelli di farina di castagne ripieni di ricotta e castagne secche
con burro di alpeggio, noci, pinoli e rosmarino
14,00 euro*

*Tagliolini di pasta fresca con ceci e baccalà
14,00 euro*

*Reginette con funghi porcini secchi e salsa di pomodoro
14,00 euro*



SECONDI PIATTI

Guancialino di maiale cotto a fuoco lento in vino bianco con tortino di polenta
17,00 euro

“Mârlüs cun l’ügheta” (baccalà della tradizione con cipolle e uvetta)
18,00 euro

Baccalà in crosta di nocciole e rosmarino, crema di castagne e salsa con 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 confettura di lampone, cipolla rossa e rafano
22,00 euro

Filetto di scottona di manzo con salsa al vino rosso
23,00 euro

FORMAGGI

Taleggio a pasta cruda della Val Taleggio
8,00 euro

Strachitunt
8,00 euro

Blu di bufala lombarda
8,00 euro

Degustazione di Gorgonzola dolce, Strachitunt e Taleggio
13,00 euro

Selezione invernale di formaggi da latte di capra del Boscasso
13,00 euro

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

Salame di cioccolato con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte
7,00 euro

Tortino a tre strati: bavarese al caffè, ricotta con cioccolato fondente, savoiardo
7,00 euro

Cocottina di crema bruciata, semifreddo al mascarpone e sorbetto alla melagrana
8,00 euro

Sorbetto di limone e lime servito a piacere con grappa di Moscato
6,00 euro

Sorbetto alla melagrana
6,00 euro

~

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

