



## *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 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*

## E PER COMINCIARE...

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

*Prodotto in esclusiva per noi dal nostro “masulèr” riprendendo una ricetta dimenticata.*

*“Duls in brüsc”* “ 14,00

*Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.*

*Selezione di salumi tipici dell’Alta Valle Versa* “ 14,00

*Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.*

*Cotechino caldo con flan di Parmigiano Reggiano  
e fonduta di Taleggio* “ 14,00

*Crema di zucca con freguglie di aringa affumicata,  
crostini di pane e aceto balsamico* “ 14,00

*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”.*

*Farsulè ripieni di caprino del Boscasso e salsa di pere* “ 15,00

*Rivisitazione estiva delle classiche frittelle di San Giuseppe.*

*Degustazione di tre portate di nostra proposta  
secondo tradizione, territorio e stagione* “ 18,00

*“Duls in brüsc”, pancetta stagionata nella nostra cantina e cotechino caldo con  
flan di Parmigiano Reggiano e fonduta di Taleggio.*

## PRIMI PIATTI

*Zuppa di ceci e costine di maiale* euro 13,00  
*Minestra autunnale tipica della tradizione oltrepadana.*

*“Surbir” di agnolotti* “ 15,00  
*Agnolotti in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.*

*Agnolotti di manzo al sugo di stufato* “ 15,00  
*oppure al burro di alpeggio*  
*È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell’Alta Valle Versa.*

*Tortelli di zucca* “ 15,00

*Reginette con funghi porcini secchi e salsa di pomodoro* “ 16,00  
*In dialetto sono chiamate “lasagn”. I “lasagn” erano la quarta portata della cena delle sette cene (“sênâ di sèt sên”), preparata tradizionalmente l’antivigilia di Natale in Oltrepò Pavese.*

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

## SECONDI PIATTI

*Guancialino di maiale* euro 18,00  
*cotto a fuoco lento in vino bianco con purea di sedano rapa*

*“Mârlüis cun l’ügheta”* “ 20,00

*(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.*

*Faraona disossata con ripieno tipico della Valle Versa* “ 20,00

*Collo ripieno al fegato grasso d’oca* “ 23,00

*con confettura di lamponi, cipolle rosse e rafano*

*Uno dei piatti dimenticati della tradizione contadina, interpretato in chiave contemporanea.*

*Filetto di scottona di manzo al profumo di maggiorana* “ 23,00

*Solo da carni bovine piemontesi, secondo la disponibilità della macelleria Luciano Sclavi di Stradella.*

## FORMAGGI

*Gorgonzola naturale "Il Malghesino" di Angelo Croce  
stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara* euro 8,00

*Taleggio a pasta cruda della Val Taleggio* " 8,00

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

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

*Degustazione di Gorgonzola dolce,  
Gorgonzola naturale e Taleggio* " 14,00

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

## DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

<i>Salame di cioccolato</i> <i>con pistacchi, albicocche candite e gelato al pistacchio</i> <i>Classico dolce della tradizione che noi prepariamo utilizzando cioccolato fondente della Papua Nuove Guinea 75% selezionato dall'azienda Pura Delizia di Borgo Priolo.</i>	euro 7,00
<i>Zuppetta tiepida di cachi</i> <i>con infusione di cioccolato amaro e gelato al fiordilatte</i>	“ 7,00
<i>Budino di mosto cotto di uva croatina</i> <i>A fine vendemmia era usanza cuocere il mosto con farina e zucchero per conservarlo fino a Natale.</i>	“ 7,00
<i>Cocottina di crema bruciata,</i> <i>semifreddo al mascarpone e sorbetto alla melagrana</i>	“ 8,00
<i>Sorbetto di limone e lime</i> <i>servito a piacere con grappa di Moscato La Versa</i>	“ 6,00
<i>Sorbetto alla melagrana</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*

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