



Primavera

PRATO GAIO 

PRATO GAIO 

PERCORSI DI PRIMAVERA

I menu degustazione sono serviti per tutti i commensali del tavolo e s'intendono comprensivi di coperto, acqua e caffè. I vini sono esclusi.

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 verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

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 di alpeggio oppure "in surbir"

*Magatello di vitello in salsa di limone con purea di sedano rapa
oppure*

Baccalà in guazzetto di pomodoro e cipollotto

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

euro 40,00

*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

euro 55,00 (il 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.

Nostra selezione di salumi tipici dell’Alta Valle Versa “ 12,00

Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate per almeno un anno nella nostra cantina.

Cotechino caldo con “marubè” “ 12,00

Accompagnato da crocchette di riso ed erbe (dette in dialetto “marubè”), nel rispetto della tradizione della Valle Versa.

Crema di piselli al basilico con crostini di pane e freguglie di aringa affumicata “ 12,00

Libera interpretazione di una ricetta tratta da “L’arte di mangiar bene” (1891) di Pellegrino Artusi.

“Farsulè” di tomino di capra del Boscasso con salsa di pere “ 14,00

Rivisitazione delle classiche frittelle di San Giuseppe.

Tortino croccante di borragine e patate con salsa di borragine e acciughe “ 14,00

Degustazione di tre portate di nostra proposta secondo tradizione, territorio e stagione “ 16,00

“Duls in brüsc”, pancetta stagionata per almeno un anno nella nostra cantina e cotechino caldo con “marubè”.

PRIMI PIATTI

“Surbir” di ravioli

euro 12,00

Ravioli in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.

Agnolotti di manzo al sugo di stufato oppure al burro di alpeggio

“ 12,00

È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell'Alta Valle Versa.

Pappardelle di farina tipo 2 con fave e pecorino in scaglie

“ 12,00

La farina tipo 2 è una farina integrale nella cui lavorazione viene eliminata la crusca.

Tortelli di ricotta di pecora e asparagi

“ 12,00

Tagliolini di pasta fresca con ceci, baccalà e rosmarino

“ 14,00

Un mare d'Oltrepò

“ 14,00

Zuppa di cipolle bianche, salsa di acciughe, crostino di pane ai cereali e spiedino di sarda e baccalà. 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”.



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

SECONDI PIATTI

Magatello di vitello in salsa al limone con purea di sedano rapa euro 18,00
Arrosto leggero dalle ricette di mia mamma Ester.

Baccalà in guazzetto di pomodoro e cipollotto “ 16,00

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

Capretto al forno al timo con patate al rosmarino “ 18,00

Collo ripieno al fegato grasso d’oca con confettura di cipolle rosse “ 22,00
Ci piace l’idea di riproporre e valorizzare questa ricetta della tradizione contadina caduta in disuso.

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

Strachin tund

Viene prodotto in Val Taleggio ed è il vero gorgonzola malghese a due cagliate senza fermenti.

“ 7,00

Salva cremasco stagionato 6-7 mesi

“ 7,00

Blu di bufala lombarda

Questo raro formaggio erborinato nasce da un piccolo allevamento alle porte di Brescia.

“ 7,00

Degustazione di gorgonzola dolce, gorgonzola naturale e taleggio

“ 12,00

Nostra selezione di formaggi da latte di capra dell'azienda Il Boscasso

L'azienda Il Boscasso di Ruino si è meritatamente affermata nel panorama caseario italiano.

“ 15,00

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 di Chiara Onida 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

Pane, coperto e servizio

euro 3,00

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

Guazzetto tiepido di fragole con gelato al fiordilatte e scaglie di cioccolato fondente euro 7,00

Crema soffice allo yogurt con miele e granella di frutta secca e candita “ 7,00

Salame di cioccolato con pistacchi, albicocche candite e gelato al pistacchio “ 7,00

Classico dolce della tradizione che noi prepariamo utilizzando cioccolato fondente del Venezuela 72% selezionato dall'azienda Pura Delizia di Borgo Priolo.

Zuppa tartara “ 7,00

Scrisse l'Artusi: "È un dolce da piacer molto". Tipico dolce al cucchiaino di fine Ottocento, preparato con savoiardi imbevuti nell'alchermes, ricotta al profumo di cannella e confettura di albicocche senza zucchero.

Sorbetto di limone e lime alla grappa di moscato “ 6,00

Tutti i dolci, i gelati e i sorbetti sono di nostra produzione

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, arrostiti 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

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