



# Primavera

*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 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.*

*Una passeggiata fra le vigne dell'Oltrepò Pavese*

*Nostra selezione di salumi stagionati tipici dell'Alta Valle Versa*

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

*Arrosto morbido di magatello  
al profumo di limone e scorza di clementine con purea di sedano rapa  
oppure*

*Baccalà in guazzetto di pomodoro e cipollotto*

*Salame di cioccolato con pistacchi, albicocche candite e gelato al pistacchio  
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.*
- Salame di testa con insalata di pere, grana* “ 12,00  
*e riduzione di aceto balsamico*  
*Prodotto in esclusiva per noi dal nostro “masulèr” riprendendo una ricetta dimenticata.*
- 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 con spuma di caprino del Boscasso,* “ 14,00  
*crostini di pane e, a piacere, freguglie di aringa affumicata*
- “Farsulè” ripieni di asparagi con zabaione salato* “ 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 “marubè”.*

## 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 ricotta di pecora e asparagi* “ 12,00

*Gnocchi soffiati con crema di fave e pecorino* “ 14,00

*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 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”.*

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

## SECONDI PIATTI

- Arrosto morbido di magatello al profumo di limone  
e scorza di clementine con purea di sedano rapa  
Dalle ricette di mia mamma Ester.* euro 18,00
- Baccalà in guazzetto di pomodoro e cipollotto.* “ 18,00
- Baccalà croccante alle nocciole e semi di finocchio  
con salsa di agrumi e zenzero  
“Fin da Pavia si pensa al mare”  
 (“Questi posti davanti al mare”, Ivano Fossati).* “ 18,00
- Faraona disossata con ripieno tipico dell’Alta Valle Versa  
servita con patate al forno e, a piacere, mostarda di Voghera* “ 18,00
- Collo ripieno al fegato grasso d’oca con confettura di cipolle rosse  
Ci piace l’idea di proporre e valorizzare questa ricetta ormai dimenticata della  
tradizione contadina.* “ 22,00
- 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

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

*Salame di cioccolato* “ 7,00  
*con pistacchi, albicocche candite e gelato al pistacchio*  
*Classico dolce della tradizione che noi prepariamo utilizzando cioccolato fondente della Tasmania 72% selezionato dall'azienda Pura Delizia di Borgo Priolo.*

*Zuppa tartara* “ 8,00  
*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.*

*Cocottina di crema bruciata,* “ 8,00  
*semifreddo al mascarpone e sorbetto ai frutti di bosco*

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