



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 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*

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 tipici dell'Alta Valle Versa

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

*Guancialino di maiale cotto lentamente in vino bianco con mele all'aceto balsamico
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 La Versa

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...

*Salame di testa con insalata di pere, Grana Padano
e riduzione di aceto balsamico* euro 12,00

Prodotto in esclusiva per noi dal nostro "masulèr" riprendendo una ricetta dimenticata.

"Duls in brüsc" " 13,00

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

Selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa " 13,00

Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.

Cotechino caldo con "marubè" " 13,00

Accompagnato dalle tradizionali crocchette di riso ed erbe della Valle Versa, dette in dialetto "marubè".

*Crema di piselli con spuma di caprino del Boscasso,
crostini di pane e - a piacere - freguglie di aringa affumicata* " 14,00

"Farsulè" di borragine e ricotta con salsa di pomodoro " 14,00

Rivisitazione delle classiche frittelle di San Giuseppe.

*Degustazione di tre portate di nostra proposta
secondo tradizione, territorio e stagione* " 17,00

"Duls in brüsc", pancetta stagionata nella nostra cantina e cotechino caldo con "marubè".

PRIMI PIATTI

“Surbir” di agnolotti euro 13,00
Agnolotti in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.

Agnolotti di manzo al sugo di stufato “ 13,00
oppure al burro di alpeggio
È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell’Alta Valle Versa.

Tortelli di ricotta di pecora e asparagi “ 14,00

Pappardella di farina tipo 2 con fave fresche e Pecorino in scaglie “ 13,00
La farina tipo 2 è una farina integrale nella cui lavorazione viene eliminata la crusca.

Gnocchi di patate di montagna con ragù di gallina nostrana “ 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

*Guancia di maiale cotta lentamente in vino bianco
con mele all'aceto balsamico* euro 16,00

Baccalà in guazzetto di pomodoro e cipollotto “ 18,00
Versione primaverile in rosso del “mârlüs cun l'ügâtâ”, il baccalà con cipolle e uvetta della nostra tradizione.

Baccalà in crosta di mais e sesamo “ 18,00
con crema di ceci e composta di cedro
“Fin da Pavia si pensa al mare”
(“Questi posti davanti al mare”, Ivano Fossati).

Costoletta di agnello al forno “ 20,00
con pistacchi e mandorle e salsa profumata al timo

Collo ripieno al fegato grasso d'oca “ 22,00
con composta di lampone, cipolle e rafano
Uno dei piatti dimenticati della tradizione contadina, interpretato in chiave contemporanea.

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.

Grana di bufala lombarda “ 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 (PV) si è meritatamente affermata nel panorama caseario italiano.

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

- Guazzetto tiepido di fragole* euro 7,00
con infusione di cioccolato fondente e gelato al fiordilatte
- Salame di cioccolato* “ 7,00
con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte
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 al rabarbaro
- Sorbetto di limone e lime* “ 6,00
servito a piacere con grappa di Moscato La Versa

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*