



## *Estate*

*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, 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

*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 4,00*

## E PER COMINCIARE...

*Salame di testa con insalata di pere, Grana Padano  
e riduzione di aceto balsamico* 15,00 euro

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

*"Duls in brüsc"* 16,00 euro

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

*Crema di zucchine al profumo di maggiorana  
con spuma di caprino del Boscasso, crostini di pane ai cereali  
e - a piacere - freguglie di aringa affumicata* 16,00 euro

*Selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa* 16,00 euro

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

*Insalata tiepida di baccalà con cannellini, patate,  
porri croccanti, pomodoro confit e olio al ginepro* 18,00 euro

*"L'Oltrepò sulla via del sale": un viaggio in tre assaggi* 22,00 euro

*Budino di pomodoro con acciuga del mar Cantabrico, insalata tiepida di baccalà,  
crema di zucchine con freguglie di aringa affumicata. 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".*

## PRIMI PIATTI

*Pappardelle di farina tipo 2* 16,00 euro

*con salsa al basilico, pinoli tostati e Pecorino*

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

*Tagliolini con sarde fresche e pane profumato al limone* 16,00 euro

*Agnolotti di manzo al burro di alpeggio* 17,00 euro

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

*Ravioli di melanzane con pomodoro confit,  
mandorla tostata e polvere di melanzana* 17,00 euro

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

## SECONDI PIATTI

<i>Battuta di carne cruda da fassona piemontese</i>	22,00 euro
<i>Arrosto morbido di coniglio di cascina con pere cotte al forno</i>	22,00 euro
<i>Millefoglie di lingua di manzo salmistrata con salsa verde e tortino di verdure</i>	22,00 euro
<i>Filetto di baccalà in crosta di mandorle e pistacchi, salsa di agrumi e zenzero</i> <i>“Fin da Pavia si pensa al mare”</i> <i>(“Questi posti davanti al mare”, Ivano Fossati).</i>	24,00 euro
<i>Collo ripieno al fegato grasso d’oca con mostarda di anguria verde</i> <i>Uno dei piatti dimenticati della tradizione contadina, interpretato in chiave contemporanea.</i>	25,00 euro

## FORMAGGI

*Gorgonzola naturale “Il Malghesino” di Angelo Croce* 8,00 euro

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

*Strachitunt* 8,00 euro

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

*Blu di bufala lombarda* 8,00 euro

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

*Degustazione di Gorgonzola dolce,  
Gorgonzola naturale e Taleggio* 15,00 euro

*Nostra selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso* 17,00 euro  
*L'azienda Il Boscasso di Ruino si è meritatamente affermata nel panorama caseario italiano.*

## DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

<i>La "marinà"</i> <i>Zuppetta tiepida di amarene cotte in vino rosso con gelato al fiordilatte.</i>	8,00 euro
<i>Pesca cotta al forno,</i> <i>servita tiepida nel suo guazzetto con gelato all'amaretto</i>	8,00 euro
<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</i> <i>fondente della Papua Nuove Guinea 75% selezionato dall'azienda Pura</i> <i>Delizia di Borgo Priolo.</i>	8,00 euro
<i>Cocottina di crema bruciata,</i> <i>semifreddo al mascarpone e sorbetto al frutto della passione</i>	9,00 euro
<i>Sorbetto di limone e lime</i> <i>* servito a piacere con grappa di Moscato La Versa</i>	6,00 euro 7,00 euro
<i>Sorbetto al frutto della passione</i>	6,00 euro

*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*