



## *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, 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* euro 14,00  
*Prodotto in esclusiva per noi dal nostro "masulèr" riprendendo una ricetta dimenticata.*
- "Duls in brüsc"* " 15,00  
*Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.*
- Cotechino caldo con sformato di topinambur  
e crema di zucca* " 15,00
- Selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa* " 16,00  
*Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.*
- "Farsulè" di patate e carciofi con fonduta di Taleggio* " 16,00  
*Rivisitazione invernale delle classiche frittelle di San Giuseppe.*
- "I sigùl col pen"* " 16,00  
*Cipolle ripiene di ricotta e castagne con salsa di rapa rossa e crema di lenticchie, ispirate a una ricetta di mia mamma Ester. Le cipolle ripiene erano una delle sette portate di magro della tradizionale cena delle sette cene ("sênâ di sèt sên") preparata per l'antivigilia di Natale.*
- Degustazione di tre portate di nostra proposta  
secondo tradizione, territorio e stagione* " 20,00  
*"Duls in brüsc", pancetta stagionata nella nostra cantina e cotechino caldo con fonduta di Taleggio e flan di Parmigiano Reggiano.*

## PRIMI PIATTI

*“Surbir” di agnolotti* “ 16,00  
*Agnolotti in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.*

*Agnolotti di manzo al burro di alpeggio oppure al sugo di stufato* “ 16,00  
*È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell’Alta Valle Versa.*

*Gnocchi di patate di montagna con zafferano e ragù di gallina* “ 16,00

*Tortelli di baccalà e uvetta* “ 18,00  
*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”.*

*Reginette con funghi porcini secchi e salsa di pomodoro* “ 18,00  
*In dialetto sono chiamate “lasagn”. I “lasagn” era una delle portate della cena delle sette cene (“sênâ di sèt sên”), preparata tradizionalmente in Oltrepò Pavese l’antivigilia di Natale.*

*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 20,00  
*cotto a fuoco lento in vino bianco con purea di sedano rapa*
- Faraona disossata con ripieno tipico della Valle Versa* “ 22,00  
*e – a piacere - Mostarda di Voghera*
- “Mârlüis cun l’iùgheta”* “ 22,00  
*(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.*
- Collo ripieno al fegato grasso d’oca* “ 25,00  
*con confettura di lamponi, cipolle rosse e rafano*  
*Uno dei piatti dimenticati della tradizione contadina, interpretato in chiave contemporanea.*
- Filetto di scottona al profumo di maggiorana* “ 25,00  
*Solo da carni bovine piemontesi, secondo la disponibilità della macelleria Luciano Sclavi di Stradella.*

## FORMAGGI

<i>Gorgonzola naturale “Il Malghesino” di Angelo Croce</i>	<i>euro</i> 8,00
<i>Taleggio a pasta cruda della Val Taleggio</i>	“ 8,00
<i>Strachitunt</i> <i>Viene prodotto in Val Taleggio ed è il vero gorgonzola malghese a due cagliate senza fermenti.</i>	“ 8,00
<i>Blu di bufala lombarda</i> <i>Questo raro formaggio erborinato nasce da un piccolo allevamento alle porte di Brescia.</i>	“ 8,00
<i>Degustazione di Gorgonzola dolce, Gorgonzola naturale e Taleggio</i>	“ 14,00

## DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

<i>Mela renetta della Val di Nizza ripiena cotta al forno</i>	euro 7,00
<i>Preparazione tradizionale con farcia di uva passa ammorbidita nella grappa di Moscato La Versa.</i>	
<i>Salame di cioccolato</i>	“ 7,00
<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>	
<i>Bavarese al cioccolato e chiodi di garofano</i>	“ 7,00
<i>Liberamente ispirata alla Bavarese Perfect Love descritta da Manuel Vázquez Montalbán in “Ricette immorali” (1992).</i>	
<i>Cocottina di crema bruciata,</i>	“ 8,00
<i>semifreddo al mascarpone e sorbetto alla melagrana</i>	
<i>Sorbetto di limone e lime</i>	“ 6,00
<i>servito a piacere con grappa di Moscato La Versa</i>	
<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*