



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, 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 3,00*

E PER COMINCIARE...

- “Duls in brüsc”* *euro 14,00*
Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.
- Selezione di salumi tipici dell’Alta Valle Versa* *“ 14,00*
Cacciatorino nostrano, coppa e pancetta stagionate nella nostra cantina.
- Cotechino caldo con flan di carote e pinoli* *“ 14,00*
- Crema di piselli al profumo di basilico* *“ 14,00*
con spuma di caprino dell’azienda agricola Il Boscasso,
crostini di pane ai cereali
e - a piacere - freguglie di aringa affumicata
- “Farsulè” ripieni di asparagi e patate con fonduta di Taleggio* *“ 15,00*
Rivisitazione invernale delle classiche frittelle di San Giuseppe.
- Degustazione di tre portate di nostra proposta* *“ 18,00*
secondo tradizione, territorio e stagione
“Duls in brüsc”, pancetta stagionata nella nostra cantina e cotechino caldo con
flan di carote e pinoli.

PRIMI PIATTI

“Surbir” di agnolotti *euro 15,00*
Agnolotti in brodo ricco con rinforzo, a piacere, di vino rosso.

Agnolotti di manzo al sugo di stufato *“ 15,00*
oppure al burro di alpeggio
È uno dei piatti più rappresentativi della cucina dell’Alta Valle Versa.

Tortelli di Ricotta di pecora e asparagi *“ 15,00*

Pappardelle di farina tipo 2 con fave e Pecorino *“ 15,00*
La farina tipo 2 è una farina integrale nella cui lavorazione viene eliminata la crusca.

Un mare d’Oltrepò *“ 15,00*
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

- Guancialino di vitello* euro 19,00
cotto a fuoco lento in vino bianco con purea di sedano rapa
- Baccalà in guazzetto di pomodoro e cipollotto* “ 20,00
Versione primaverile in rosso del “mârlüs cun l’ügâtâ”, il baccalà con cipolle e uvetta della nostra tradizione.
- Capretto al forno alle erbe aromatiche* “ 20,00
- Collo ripieno al fegato grasso d’oca* “ 23,00
con confettura di lamponi, cipolle rosse e rafano
Uno dei piatti dimenticati della tradizione contadina, interpretato in chiave contemporanea.
- Filetto di scottona di manzo al profumo di maggiorana* “ 23,00
Solo da carni bovine piemontesi, secondo la disponibilità della macelleria Luciano Sclavi di Stradella.

FORMAGGI

*Gorgonzola naturale "Il Malghesino" di Angelo Croce
stagionato nelle vinacce del mosto di Moscato di Volpara* euro 8,00

Taleggio a pasta cruda della Val Taleggio " 8,00

Strachitunt " 8,00
*Viene prodotto in Val Taleggio ed è il vero gorgonzola malghese a due cagliate
senza fermenti.*

Blu di bufala lombarda " 8,00
*Questo raro formaggio erborinato nasce da un piccolo allevamento alle porte di
Brescia.*

*Degustazione di Gorgonzola dolce,
Gorgonzola naturale e Taleggio* " 14,00

Nostra selezione di formaggi da latte di capra del Boscasso " 16,00
*L'azienda Il Boscasso di Ruino si è meritatamente affermata nel panorama
caseario italiano.*

DOLCEZZE DI FINE TAVOLA

<i>Salame di cioccolato con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte</i>	<i>euro 7,00</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>Guazzetto tiepido di fragole con infusione di cioccolato fondente e gelato al fiordilatte</i>	<i>“ 7,00</i>
<i>Zuppa tartara</i>	<i>“ 7,00</i>
<i>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.</i>	
<i>Cocottina di crema bruciata, semifreddo al mascarpone e sorbetto ai frutti di bosco</i>	<i>“ 8,00</i>
<i>Sorbetto di limone e lime</i>	<i>“ 6,00</i>
<i>servito a piacere con grappa di Moscato La Versa</i>	
<i>Sorbetto ai frutti di bosco</i>	<i>“ 6,00</i>

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*