



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, 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 4,00*

*Gentili ospiti,
vi preghiamo cortesemente di richiedere il conto al tavolo
per evitare la presenza di più persone alla cassa.*

Potete consultare la carta dei vini leggendo il QR Code:



E PER COMINCIARE...

- “Duls in brüsc”* “ 14,00
Petto di pollo con salsa agrodolce, secondo antica ricetta contadina.
- Crema di piselli al profumo di basilico* “ 15,00
*con spuma di caprino dell’azienda agricola Il Boscasso,
crostini di pane ai cereali
e - a piacere - freguglie di aringa affumicata*
- Nostra selezione di salumi tipici dell’Alta Valle Versa* “ 16,00
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
- “L’Oltrepò sulla via del sale”: un viaggio in tre assaggi* “ 22,00
*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 “ 15,00

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 acciughe fresche e pane profumato al limone euro 15,00

Agnolotti di stufato di manzo al burro di alpeggio “ 16,00

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

*Ravioli di melanzane con pomodoro confit,
mandorla tostata e polvere di melanzana* “ 16,00

Tutte le paste sono fatte a mano

con farina di grano macinata a pietra

del Mulino Bruciamonti di Santa Maria della Versa

SECONDI PIATTI

Battuta di carne cruda da fassona piemontese “ 20,00

*Millefoglie di lingua di manzo salmistrata
con salsa verde e tortino di patate* euro 20,00

*Filetto di baccalà in crosta di mandorle e pistacchi,
salsa con zeste di limone e zenzero* “ 22,00
“Fin da Pavia si pensa al mare”
 (“Questi posti davanti al mare”, Ivano Fossati).

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 “ 25,00
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 euro 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 (PV) 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>Classico dolce della tradizione che noi prepariamo utilizzando cioccolato fondente 75% della Papua Nuova Guinea selezionato dall'azienda Pura Delizia di Borgo Priolo.</i>	“ 7,00
<i>La “marinà”</i> <i>Zuppetta tiepida di amarene cotte in vino rosso con gelato al fiordilatte.</i>	euro 7,00
<i>Pesca cotta al forno, servita tiepida nel suo guazzetto con gelato all'amaretto</i>	“ 7,00
<i>Cocottina di crema bruciata, semifreddo al mascarpone e sorbetto ai frutti di bosco</i>	“ 8,00
<i>Sorbetto di limone e lime servito a piacere con grappa di Moscato La Versa</i>	“ 6,00
<i>Sorbetto ai frutti di bosco</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*