



Prato Gaio



Ristorante
Località Versa, 16-bivio per Volpara
Tel. 0385 99726
Chiuso lunedì e martedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: tra gennaio e febbraio
Coperti: 60
Prezzi: 40-45 euro vini esclusi
Carte di credito: BM, CS, MC, Visa



Giorgio Liberti, con sapienza e professionalità, offre in tavola e nel bicchiere la storia dell'enogastronomia dell'Oltrepò

L'OSTERIA – Il 1890 è l'anno in cui l'*Usteria d'la Versa kuj caamp da bòc*, ora Prato Gaio, inizia la sua attività. Quattro generazioni della famiglia Liberti si sono avvicendate alla guida di questo storico ristorante unanimemente considerato depositario della cucina dell'Oltrepò. La palazzina è degli anni Settanta, l'arredamento degli Ottanta. Giorgio vi accompagnerà in un percorso enogastronomico che resterà impresso nella vostra memoria. Gusterete un pezzo di storia locale mirabilmente cucinato da Daniela Calvi.

LA CUCINA – Il raffinato *duls in brüsc* (petto di pollo con salsa agrodolce, 12 €), le leggerissime "**acciuغه fanno il pallone**" (frittelle di acciughe ripiene di ricotta, uvetta e pinoli), il cotechino caldo con *marubè* (crocchetta di riso della Val Versa), gli agnolotti di stufato di manzo al burro d'alpeggio (12 €), le pappardelle di farina di frumento tipo 2 con verdure di stagione, la spettacolare **zuppa di cipolle** con salsa di acciughe, il rarissimo collo ripieno di fegato grasso d'oca e mostarda di anguria verde (antica ricetta, 20 €), l'**arrosto morbido di coniglio** di cascina **con le pere**, la tenerissima guancia di vitello, la **zuppa tartara**, il guazzetto di fragole e la *marinà* (zuppetta di amarene, 7 €) sono alcune delle eccellenti preparazioni del locale, tutte ben studiate e realizzate con grande professionalità. Per concludere, una superba selezione di formaggi e una studiata carta dei vini, per scelta quasi tutti del territorio, qui rappresentato in modo eccelso.

Prato Gaio

MONTECALVO VERSIGGIA (PV)

..... **Chiocciola Osterie d'Italia 2017**



Giorgio Liberti, con sapienza e professionalità, offre in tavola e nel bicchiere la storia dell'enogastronomia dell'Oltrepò



Slow Food Editore



