



## Prato Gaio

Ristorante

frazione Versa, Montecalvo Versiggia (Pv)

**Telefono:** 0385 99726  
**Chiusura:** lunedì e martedì  
**Ferie:** gennaio



**Prezzo medio**

35-42 euro  
(bevande  
escluse)

**Carte di credito**

nessuna

In cucina Daniela Calvi propone la crema di zucca con freguglie di aringa affumicata e aceto balsamico; il raviolo di baccalà e uvetta; il collo ripieno al fegato grasso d'oca di Mortara con mostarda di anguria; la zuppa di cachi. Quest'anno la saracca, aringa affumicata, non si utilizza più, ma la chef ha creato una ricetta originale, "Duls in brusc", per condire le carni lessate di animali da cortile. Nasce così una delicata salsa a base di acciuga sotto sale, aceto di vino, rosso d'uovo, zucchero, capperi tritati, olio e sale. Da provare i formaggi, tra cui lo *strachin tund*. Per concludere, salame di cioccolato fondente con pistacchi, mandorle e albicocche disidratate e il suo sorbetto di stagione. Giorgio Liberti, patron del ristorante Prato Gaio, inaffia i buonissimi piatti del suo locale, che mescolano tradizioni pavese e piacentine, con i vini dell'Oltrepò Pavese.