



Prato Gaio

81



A Stradella (A21).
27047, frazione Versa;
tel. 0385/99726.

L. 60.000



H classico (ha qualche "pezzo" d'antiquariato)

♂ lunedì sera e tutto martedì

📅 dal 6 gennaio al 6 febbraio

👤 Ester Ghelfi, Antonella Borin e Carla Dezza; ai dolci Daniela Maggi; in sala Giorgio Liberti, patron.

Piatti: per ogni stagione un menu; io riassumo: crespella di pasta e fagioli in verza croccante e purea di borlotti; insalata di capone vecchia maniera; zuppa di fave e zucca; ravioli merluzzo o di farina di castagne e farcia di castagne; merluzzo croccante, cipolla e pomodoro; filetto di scottona in salsa di Buttafuoco. **Dolci:** freddo al caffè ripieno di ricotta e savoiardo; mela renetta di Soriasco al forno; salame al cioccolato.

Salumi: «stagionati da noi».

Formaggi: pannerone, blu del Moncenisio, caprini del Boscaso...

Vini: non una carta, è un'enciclopedia sul territorio e l'enologia pavese, di valore anche sul piano della documentazione storica.

Acqueviti: pregevoli.

Notizie Varie: Giorgio è rimasto folgorato dalle parole di Mario Soldati: «... Come possiamo occuparci di "fondi" e di salse... 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?». Sull'autenticità delle "sue" materie prime, sulla genuinità dei "suoi" cibi, non puoi aver dubbio alcuno.

🚗 il locale dispone di 5 camere.