



PRATO GAIO

Dove: Frazione Versa
27047 Montecalvo Veriggia (Pavia)
Info: Tel. 0385 99726
www.ristorantepratogaio.it

Cucina: di ricerca, con riproposte dei piatti di uno volto della Valle Versa, adattati ai tempi attuali.

Descrizione: la sala da pranzo ricorda il salotto di una villa di campagna, accogliente e ospitale. Si può cominciare con il Dò in brodo: petto di faraona lessato e servito in salsa dolce brusca preparata con zucchero, aceto, uovo, fragole di foronno, accluga o anigo e capperi. Il patron Giorgio Liberti propone come primo piatto Un mare di Oltrepò, ossia quanto di fritto proviene dalla tradizione: una crema di cipolle con salsa di acciuga, aringa affumicata con sardini di baccalà e di sardine fritte. Per secondo piatto il Collo ripieno al fegato grasso dove la pelle del collo (dell'oca o di altro volatile) costituisce l'involucro di questa preparazione che ricorda la forma di un salame. E, per dessert, ancora salame, ma questa volta di cioccolato con albicocche essiccate, pistacchi, mandarine accompagnate da sorbeto di pera.

La ricetta: Crema di zucca con aringa affumicata, aceto balsamico, crostini di pane integrale, anito e ribs rass.

Cantina: la carta comprende 220 voci con il meglio dell'Oltrepò pavese, alicette rare e già appassionate.

