



Prato Gaio

fraz. Versa

☎ 038599726

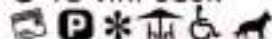
www.ristorantepratogaio.it

Chiuso: lunedì e martedì

Ferie: in gennaio

Coperti: 55

€ 45 vini escl.



75



53 Cucina | 14 Cantina |

7 Servizio | 1 Bonus

Ristorante. Daniele Calvi, lo chef, è il custode della tradizione, frutto di un lungo percorso e di una solida competenza. Ogni volta che può usa prodotti oltrepadani o lomabardi, in questo locale immerso nelle colline del pavese. Altro difensore e baluardo della cucina regionale è il patron Giorgio Liberti. Tra gli antipasti da segnalare la pancetta stagionata servita con le pere, il Duls in brusc, ovvero petto di faraona lessata con salsa agrodolce. Fra i primi piatti gnocchi di patate di montagna con zafferano e ragù di colline nostrane, mentre tra i secondi la faraona disossata e farcita con ripieno tipico della Valle Versa e il ganascino di vitello brasato al vino bianco nel suo intingolo di verdure. Fra i formaggi da assaggiare il blu di bufala lombarda e il salva cremasco stagionato 12 mesi. Ottimo il guazzetto di fragole con spuma di cioccolato bianco. Veramente attenta la selezione di etichette dell'Oltrepò pavese. Bonus alla passione e alla dedizione profuse verso tutte le sfaccettature del territorio.