



Prato Gaio

fraz. Versa

☎ 038599726

www.ristorantepratogaio.it

Chiuso: lunedì e martedì

Ferie: in gennaio

Coperti: 50

€ 45 vini escl.

☑ tutte *

79



47 Cucina | 16 Cantina |

15 Servizio | 1 Bonus

GUIDA 2013: 78

Ristorante. Quella al Prato Gaio non è mai un'esperienza banale o scontata. Giorgio Liberti, con l'insostituibile cuoca Daniela Calvi, scrive e riscrive ogni anno la storia dell'Oltrepò Pavese enogastronomico, ricercando e proponendo con meticolosità piatti storici non senza osare qualche rivisitazione, sempre nel solco della tradizione, con misura e attenzione. L'ambiente è caldo e retro (bonus), e non potrebbe essere diversamente (e va bene così, eccezion fatta - lo diciamo subito a scanso di equivoci - per i servizi, non all'altezza del resto). La Gaia Carta prevede solo vini dell'Oltrepò, i migliori e di tutte le tipologie, rinnovata e costantemente aggiornata, mentre sul menu stagionale sono indicate le materie prime, provenienti dalla zona della Valle Versa e dintorni. I salumi di Massimo Corolin non deludono mai, soprattutto per quanto riguarda le coppe e le pancette di due, tre e anche quattro anni di stagionatura. Sempre notevoli i farsulè, frittelle di San Giuseppe con ripieni di stagione (nel nostro caso, baccalà con crema di broccoli). Da provare, quando ci sono, le animelle di vitello croccanti in salsa di champignon. Tra i primi, abbiamo trovato davvero fenomenali gli gnocchi (che in differenti versioni, sia come impasto che come condimento, sono un punto di forza del ristorante). L'anatra ripiena, l'agnello del Monte Penice, la guancia di vitello cotta a lungo nelle verdure, il coniglio di cascina con patate dimostrano la maestria di Daniela nel maneggiare ogni tipo di carne. Bene anche i dolci, in particolare la zuppetta di cachi con infusione di cioccolato fondente e gelato alla cannella.