



Prato Gaio

fraz. Versa, 16

☎ 038599726

www.ristorantepratogaio.it

Chiuso: lunedì e martedì

Ferie: in gennaio

Coperti: 50

€ 45 vini escl.

☎ DC, CSi, MCard, Visa, POS

🅑 * 🍴 ♿ 🐕

80 🍴

48 Cucina | 16 Cantina |

15 Servizio | 1 Bonus

GUIDA 2014: 79

Ristorante. Se si cercasse il metro campione dei sapori di Valle Versa e dintorni il Prato Gaio potrebbe essere un ottimo punto di riferimento. I marcatori ci sono: posto defilato fra le prime alture dell'Oltrepò Pavese in una zona non di passaggio ma incantevole per colori e paesaggio (bonus); un locale d'antan che all'apparenza anonima contrappone bei pezzi d'arredo e un'atmosfera di piacevole e caldo vissuto; una cucina di garbo e pazienza ma concreta e potente come solo mani e cuore di donna sanno plasmare; un servizio attento, passionale e didattico che svela i segreti di tradizione e prodotti forse poco conosciuti e per niente contaminati. Al palato gli unici effetti speciali sono quelli di profumi e gusti di rara definizione ed equilibrio. Si comincia con una selezione di salumi dell'Alta Valle Versa fra cui una deliziosa coppa di lunga stagionatura, poi il cotechino caldo con "marubè" (crocchette di riso) e l'insalata di gallina con sedano noci uvetta melograno e cedro candito. Intensi e avvolgenti gli agnolotti di stufato di manzo al sugo di stufato, di inaspettata delicatezza i tortelli di farina di castagne con farcia di castagne secche e ricotta conditi con burro noci pinoli e rosmarino. Poi una gustosa faraona disossata con ripieno tipico della Valle Versa e un indimenticabile collo ripieno al fegato grasso d'oca con pere caramellate. Per finire il salame di cioccolato con pistacchi albicocche secche e gelato al pistacchio. Cantina importante illustrata da una "Gaia carta", frutto di anni di lavoro, che omaggia l'Oltrepò indagando con intelligenza sia i tanti noti sia nuove ed entusiaste realtà cui dare adeguato spazio.