



12.5/20

PRATO GAIO

Frazione Versa, tel. (0385) 99.726. Chiuso il martedì, il lunedì sera e in gennaio.

■ Cent'anni fa era un punto di ristoro per viandanti affamati che si accontentavano di pane e castagne con un robusto bicchiere di vino, oggi è un ristorante che non solo non rinnega le sue umili origini, ma anzi ne fa la base per una rigorosa ricerca dei piatti del territorio da riproporre agli ospiti attuali. Nell'antica sede, affiancata alla struttura attuale, riposano per almeno un anno superbi salumi di produzione locale che vanno ad affiancare il lardo con rosmarino e pepe sciolto sulla polenta. Ancora proposte tradizionali con i "marube" e i "duls in brusc". Curiosi i ravioli con merluzzo e uvetta, così come i ravioli di castagne a celebrazione delle origini culinarie della casa. Due i brasati, con vino bianco e con vino rosso, cui continua ad andare la nostra preferenza, oltre al filetto al forno aromatizzato con uva rossa. Crostate e dolci alla frutta al momento del dessert. Bella carta dei vini esclusivamente oltrepadani. Prezzo medio di 60.000 lire.