



PRATO GAIÒ

fraz. Versa

☎ 038599726



75

• Cucina 45
• Cantina 14 • Servizio 7
• Ambiente 7 • Bonus 2
GUIDA 2006 74

- **Chiuso:** lunedì e martedì
 - **Ferie:** 6-1/6-2
 - **Coperti:** 60
 - € 42,00 vini escl.
- no

Ristorante. Nel cuore della Val Versa, troverete un locale semplice, ma gestito con cura e passione dal titolare Giorgio Liberti [bonus]. Tutta la cucina è volta alla riscoperta dei piatti del territorio, soprattutto quelli meno tramandati, che si vogliono recuperare e proporre a un pubblico non sempre in grado di apprezzare questo tipo di offerta. Tra gli antipasti, assaggerete duls in brus [un petto di pollo con salsa agrodolce], insalata di gallina con sedano noci, uvetta e cedro, cotechino caldo con "marubè" di riso, salame di testa con pere grana e aceto balsamico. Ricchi e di sostanza anche per i primi: ravioli di farina di castagne al burro, rosmarino e pinoli e tagliolini al fondo di cottura di stufato. Ben strutturati e gustosi i secondi: collo ripieno di fegato grasso, arrosto d'anatra con mostarda di Voghera, baccalà in umido con cipolle e uvetta. Da bonus la selezione di formaggi. Onesti i dolci: torta tiepida di pera con gelato alla cannella e sorbetto di mosto di uva croatina. Cantina non vasta, ma con buona selezione di etichette dell'Oltrepò Pavese e ricarichi accettabili.