



Prato Gaio

fraz. Versa

☎ 038599726

www.pratogaio.it

Chiuso: lunedì e martedì

Ferie: in gennaio

Coperti: 55

€ 45.00 vini escl.

☎ P * ♿ ♻️ 🐕

75



53 Cucina | 14 Cantina |

7 Servizio | 1 Bonus

Ristorante. Completamente atorniato dalle verdi colline dell'Oltrepò pavese troviamo questo piacevole ristorante la cui (riuscita) aspirazione, nelle intenzioni del suo patron Giorgio Liberti, è quella di rappresentare una sorta di baluardo della cucina tipica del territorio. Ai fornelli, a proporre piatti dall'indubbia solidità, frutto anche di un'accurata ricerca sulle tradizioni locali, la chef Daniela Calvi, che, quando possibile, si avvale di prodotti esclusivamente oltrepadani o, comunque, lombardi. Tra gli antipasti da segnalare, oltre alla gradevole pancetta stagionata servita con le pere, il Duls in brusc, ovvero petto di faraona lessata con salsa agrodolce. Fra i primi piatti è possibile optare per i gustosi gnocchi di patate di montagna con zafferano e ragù di colline nostrane, mentre tra i secondi spiccano la faraona disossata e farcita con ripieno tipico della Valle Versa e il piacevole ganascino di vitello brasato al vino bianco nel suo intingolo di verdure. Buona la varietà di formaggi in carta con proposte di particolare interesse quali il blu di bufala lombarda, nonché il salva cremasco stagionato 12 mesi. Gradevoli i dessert, fra i quali è davvero accattivante il guazzetto di fragole con spuma di cioccolato bianco. La carta dei vini, incentrata esclusivamente su referenze locali, presenta un'accurata selezione delle migliori etichette dell'Oltrepò pavese. Il bonus è per l'interpretazione spassionata e autentica di un territorio, sotto tutti i punti di vista.