



PRATO GAIO



Ristorante annesso all'albergo
Località Versa, 16-bivio per Volpara
Tel. 0385 99726
Chiuso lunedì sera e martedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: gennaio
Coperti: 70
Prezzi: **60 mila vini esclusi**
Carte di credito: nessuna

Prosegue con immutato impegno la ricerca di Giorgio Liberti, di sua madre Ester e di tutto lo staff di cucina per offrire emozioni sempre nuove, pur rimanendo fedeli alla filosofia del locale: la tradizione, con il recupero filologico delle vecchie ricette della Valle Versa, adattate alle esigenze alimentari di oggi; il territorio, utilizzando prodotti della zona; la stagione, con materie prime al massimo del loro sapore. Ancora ricerca sui vini, concretizzatasi nel "libro dei vini", bello da vedere e interessante da consultare.

Tra gli antipasti, oltre ai salumi stagionati in proprio (ottimi la **pancetta** e il salame di testa), accompagnati dalla *schita*, versione locale della schiacciata, troviamo i **duls in brusc** e i **marubé**, l'insalata di cappone, la sfoglia con zucchine e menta, la **mortadellina di fegato d'oca** servita con conserva di fichi. Ardua è la scelta tra le paste, fatte a mano: tagliatelle al ragù e numerose variazioni sul tema **ravioli** (asciutti o annegati in un generoso *sorbir*): da quelli, tipicissimi, di stufato, ai ravioloni di merluzzo o ai **torrelli di castagne**. Fatti bene sono pure risi e **risotti**, di volta in volta proposti con le erbe selvatiche, col piccione, coi peperoni. Nei secondi, a parte un insolito merluzzo con uvetta, dominano le carni, con lo stufato di manzo, il **piccione torresano ripieno**, il vitello alle erbe, il filetto di scottona in salsa di vino. Dopo un assaggio di pecorini e caprini di bravi produttori locali (uno per tutti: Boscasso) c'è l'ampia scelta di dolci fatti in casa: mela al cartoccio, *marinò* (amarene cotte nel vino rosso), salame di cioccolato, torta paradiso.

Sarà un pasto ricco e di piena soddisfazione, con un conto che non sarà al di sotto delle 60 mila lire. Ci sembrano ben spese.