



Prato Gaio

83



A Stradella (A21)
27047, frazione Versa;
tel. 0385/99726.

L. 60.000



W classico (nella sala, qualche "pezzo" d'antiquariato)

♂ lunedì sera e martedì

📅 dal 6 gennaio al 6 febbraio

👤 Ester Ghelfi e Carla Dezza;
ai dolci Daniela Calvi; in sala,
Giorgio Liberti, patron, e Mari-
nella Riccardi, sommelière.

Piatti consigliati: "schita" (frittatina di farina ed acqua); "duls in brusc" (petto di pollo lessato in salsa agrodolce); crespella di pasta e fagioli in verza croccante e purea di borlotti; ravioli di zucca con mostarda di Voghera ed amaretti; tagliolini al fondo di cottura di stufato; baccalà croccante in salsa agrodolce all'uva passa; scottona di manzo in salsa di Buttafuoco; oca ripiena e bagnet di peperoni.

Dolci: tortino paradiso farcito di crema e gianduja; "marinà" (zuppetta di amarene cotte in vino rosso e zucchero); "brasadlò" (ciambella di farina gialla e uva passa).

Salumi: dell'Alta Val Versa.

Formaggi: pannerone, molana del Passo Penice, pecorino del Passo Carmine, taleggio a latte crudo.

Vini: la carta? Un'enciclopedia sul territorio e l'enologia pavese.

Acqueviti: pregevoli.

Notizie varie: Giorgio folgorato sulla via di ... Mario Soldati: «Come possiamo occuparci di "fondi" e di salse... quando l'autenticità della materia prima è messa in dubbio? Quando la difficoltà non è più quella di cucinare un cibo, ma di trovarlo, ossia di trovarlo genuino?». Sull'autenticità delle materie prime e la genuinità dei cibi, nessun dubbio.

🚪 nelle «nostre» 5 camere.