

DOMENICA 13 MAGGIO 2018 VIVA LA MAMMA!!!



Dalla nostra linea esclusiva
Selezione Andrea Fontana
CI METTO LA FACCIA
abbiniamo:

- Franciacorta Brut 
Trentotto – Bredasole
- Lugana DOC 2017
Cascina Ceresa
- Capriano del Colle
Marzemino Berzami 2016
Lazzari 
- Malvasia Dolce Sasso Nero
2016  Romagnoli

TAGLIERE GABBIANO

Culatello di Zibello “Presidio Slow Food”

Salame casalingo, Coppa Regina di Castell’Arquato

Speck d’oca affumicato, Salame cotto d’oca

Crostata salata al cacao con ricotta e patate viola

Focaccina casereccia con lardo di conca

Crostini misti di polenta di Castegnato De.Co.

Sfizio di dello chef

i PRIMI della FESTA

Risotto milanese ma non troppo
(con zafferano e ragout d’oca e foie gras)

Marubini sbagliati per davvero
(ravioli di magro con fonduta di Salva e polvere di porcini)

MAMME e NONNE

Faraona di nonna Giusi con mostarda casalinga
I Formaggi DOP di Cremona: Grana, Salva e Provolone
Patate gialle del Fucino IGP

DESSERT






Torta di mele di nonna Nina
Centro tavola con selezione di dessert della casa

Acqua, vino, caffè e liquori della casa

Prezzo del menu 42,00 a persona tutto compreso

Compreso nel prezzo un gradito omaggio a tutte le mamme!

TRATTORIA IL GABBIANO Specialità d’oca e grandi vini dal 1983

 0372 95108  347 8745100  info@trattoriailgabbiano.it  Trattoria il gabbiano  trattoria_il_gabbiano

Piazza Vittorio Veneto 10 – Corte de’ Cortesi (CR)