

## 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)