

## 35 ANNI OLTRE LO STORMO

### SPECIALITÀ D'OCA NEL PAESE DELLE OCHE

Fin dalla nascita, il 2 ottobre 1983, **Il Gabbiano** (nome ispirato dal libro *Il Gabbiano Jonathan Livingston*) propone una cucina legata al territorio cremonese e a Corte de' Cortesi, conosciuto come **“il paese delle oche e dei poeti”**.

Questa nomea trae origine dalle numerose oche presenti nel cortile dell'allora palazzo signorile (l'odierna piazza Vittorio Veneto) dalla famiglia nobile *Cortesi* o più probabilmente *Cortese* (Odone Cortese fu console di Cremona nel 1182).

Le **tematiche ambientali** e la **sostenibilità delle produzioni agricole** guidano il nostro operato. Per questo:

- in stagione, le **verdure** dei nostri piatti e la **frutta** delle nostre composte provengono dall'**orto di proprietà**, coltivato da Elena e Gianni in maniera **naturale** senza nessun prodotto chimico.
- pane, focaccia, grissini, sbrisolona, meringhe e frollini sono di nostra produzione, per i quali utilizziamo le migliori **farine biologiche** presenti sul mercato.

### IL NOSTRO ORTO E LE NOSTRE MANI

Crediamo fortemente nel **valore sociale** dei **Presidi slow food**, antiche e rare produzioni locali da tutelare e valorizzare. Quelli che proponiamo nel nostro menu sono:

- il **Sale dolce di Cervia** (RA)
- la **Sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo** (BS)
- il formaggio **Bagoss** di Bagolino (BS),
- il **Culatello di Zibello** (PR)
- le **Mandorle di Toritto** (BA)

Il simbolo 🍄 indica i piatti che li contengono.

### I PRESIDI SLOW FOOD



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

Di seguito i nostri  **MENU ZERO  
SORPRESE**

abbinati alla linea esclusiva di vini



Selezione  
*Andrea Fontana*  
CI METTO LA FACCIA

#### IL GABBIANO E LA CHIOCCIOLA

I piatti storici segnalati da  
25 anni su Osterie d'Italia  
da Slow Food

Marubini tradizionali  
ma a modo nostro

(ravioli cremonesi di carne  
con salsa di noci e grana padano)

+

Faraona 1983

(faraona arrosto con purè viola  
di patate e mostarda casalinga)

+

Torrone di Cremona  
“Gabbiano's Karma”

(mousse soffice di torrone di  
Cremona con cioccolato caldo)

+

Abbinamento vini

*Selezione Andrea Fontana*  
CI METTO LA FACCIA

+

Pane, acqua e caffè

**35,00 a persona**  
**vino compreso**

solo menu 25,00

#### IL GABBIANO E L'OCA

Le nostre specialità  
con l'animale simbolo  
di Corte de' Cortesi

Risotto milanese  
ma non troppo

(risotto allo zafferano con ragu  
bianco d'oca e foie gras)

+

Coscia d'oca a 75°

(arrosto e a bassa temperatura,  
con castagne e polenta)

+

La colazione dei campioni

(crema di mascarpone allo  
zabaione con sbrisolona)

+

Abbinamento vini

*Selezione Andrea Fontana*  
CI METTO LA FACCIA

+

Pane, acqua e caffè

**40,00 a persona**  
**vino compreso**

solo menu 30,00

VI INVITIAMO A SEGNALARE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE  
EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

## ANTIPASTI

### Giardino d'inverno

- Flan di zucca mantovana, fonduta di Provolone Valpadana IGP, granella di amaretti – 9  
consigliato con un calice di Lugana Cento Filari 2017 Cesari – 4

### TAGLIERE Gabbiano PER DUE PERSONE – 24 a tagliere

- I nostri antipasti più tipici racchiusi in un unico tagliere: salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, gösafer, sott'oli casalinghi, focaccine caserecce, ecc.  
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Trentotto Bredasole – 3

### C'è Culatello e culatello... con focaccine caserecce

- Culatello di Zibello DOP Presidio Slow Food di Massimo Spigaroli: così buono non l'avete mai mangiato – 16  
consigliato con un calice di Franciacorta Dosaggio Zero Essenza Clarabella – 4

### Prelibatezze d'oca

- Salumi d'oca e foie gras con i nostri stuzzicanti contorni – 14  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Bianco 2017 Romagnoli – 4

### Gösafer – PIATTO CON PRESIDIO SLOW FOOD

- Crema di Sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo con pinzimonio e polenta – 12  
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Trentotto Bredasole – 3

### Tartare di manzo “a me gli occhi!”

- 120 grammi di carne cruda di Fassone piemontese, condita al tavolo sotto i vostri occhi – 12  
consigliato con un calice di OP DOC Magister 2016 Francesco Quaquarini – 3

## PRIMI PIATTI

### RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

- Risotto allo zafferano con ragù bianco d'oca e foie gras. Piatto simbolo del fondatore Gianni, milanese (di nascita) ma non troppo (nonni cremonesi) – 12  
consigliato con un calice di OP DOC Magister 2016 Francesco Quaquarini – 3

### Pappardelle Culatello e Bagoss

- Sugo rosso di pomodoro e i due Presidi Slow Food più vicini a noi: il Culatello e il Bagoss – 10  
consigliato con un calice di Monte Netto Merlot Nubes 2016 San Michele – 4

### Lunedì...Gnocchi! – DISPONIBILI TUTTI I GIORNI!

- Gnocchi rosa di patate con ragù d'anitra e funghi chiodini. Il nostro primo storico – 9  
consigliato con un calice di OP DOC Magister 2016 Francesco Quaquarini – 3

### Marubini tradizionali a modo nostro

- Raviolo di carne cremonese, servito in brodo o con salsa di noci e grana padano – 10  
consigliato con un calice di Monte Netto Merlot Nubes 2016 San Michele – 4

### Marubini sbagliati per davvero

- Sbagliatissimi: ravioli aperti con Salva Cremasco, polvere di porcini e tartufo fresco (se c'è!) – 10  
consigliato con un calice di Monte Netto Merlot Nubes 2016 San Michele – 4

### Dedicato a papà – L'ULTIMA RICETTA DI GIANNI PRIMA DELLA MERITATA PENSIONE

- Ravioli neri di baccalà, salsa agrodolce di pomodoro, gamberoni – 10  
consigliato con un calice di Garda Riesling Renano Gep 2016 Cantina Zatti – 4

## SECONDI PIATTI

### Faraona 1983 – IL CAPOLAVORO DI NONNA GIUSI

- Piatto storico della trattoria, in carta da 35 anni. Un arrosto tradizionale, morbido e gustoso. Servita con purè viola di patate e mostarda casalinga – 12  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2016 Romagnoli – 4

### PETTO D'OCA A COLORI

- Petto d'oca marinato con aromi e poi scottato alla piastra (quindi rosato!), servito con insalata e creme colorate di verdure. Piatto di cucina contemporanea, con una cottura veloce e salutare – 14

consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2016 Romagnoli – 4

### COSCIA D'OCA A 75° – LA NOSTRA SPECIALITÀ

- Coscia d'oca arrosto tradizionale (pancetta, vino bianco, aromi), che termina la cottura per 5 ore a bassa temperatura, servita con castagne e polenta Belgrano di Castegnato De.Co. – 16  
consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2016 Noventa – 4

### SCALOPPA DI FOIE GRAS CON MOSTARDA CASALINGA

- Fegato grasso d'oca scottato in padella e accompagnato dalla nostra mostarda. Piatto gourmet: la qualità a scapito della quantità – 16

consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Bianco 2017 Romagnoli – 4

### Cinghiale all'Auvergnate

- Da un ricettario del '700 cremonese: marinatura leggera, carne tenerissima e cottura lenta. Accompagnato da polenta di mais Belgrano di Castegnato De.Co. – 14  
consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2016 Noventa – 4

### Il Gran Bollito del Gabbiano

- I 5 tagli di carne e le 5 salse del bollito cremonese: gallina, manzo, lingua, testina e cotechino accompagnati da lenticchie, purè, salsa verde, salsa campagnola e mostarda casalinga – 20  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2016 Romagnoli – 4

### La solita tagliata – PIATTO CON PRESIDIO SLOW FOOD

- Perché cambiare un piatto perfetto? Noi la facciamo con controfiletto di manzo irlandese (180 gr.), rucola, patate gialle del Fucino IGP e Sale Marino integrale di Cervia – 14  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2016 Romagnoli – 4

### Ritorno al passato

- Trancio di storione in salsa di mandorle. Il pesce storicamente più pregiato dei nostri fiumi, oggi proveniente dal rinomato allevamento di Calvisano (BS), con salsa di mandorle di Torrito Presidio Slow Food. Una ricetta che proponevamo più di 20 anni fa, che interpreta il pesce come fosse una carne, accompagnandolo con una salsa densa e gustosa – 16  
consigliato con un calice di Garda Riesling Renano Gep 2014 Cantina Zatti – 4

### Assortimento di formaggi – premio “LOCALE DEL BUON FORMAGGIO”

- Sette assaggi (vacca, capra e pecora) accompagnati da mostarda e marmellate fatte in casa – 15  
consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2016 Noventa – 4

 Piatto con Presidio Slow Food  Piatto con latte  Piatto con glutine  Piatto vegetariano

Pane di nostra produzione e acqua microfiltrata 2 euro a persona

Acqua in bottiglia vetro Surgiva 0,75 lt. 3,00 cad. | I prezzi sono indicati in euro

Come da Reg. CE 853/2004 il pesce servito crudo è congelato o ha subito un processo di abbattimento di temperatura.

In assenza di materia prima fresca utilizziamo i migliori prodotti conservati surgelati.