

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

Gli gnocchi del lunedì

(gnocchi rosa con ragù
d'anitra e funghi chiodini)

+

Faraona 1983

(faraona arrosto con purè di
patate e mostarda casalinga)

+

Torrone di Cremona "Gabbiano's Karma"

(mousse soffice di torrone
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
ragù bianco d'oca e foie gras)

+

Coscia d'oca a 75°

(arrosto e 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

IL GABBIANO E 4 RISTORANTI

Menù con protagonista il
piatto premiato dal bonus
di Alessandro Borghese

Marubini in brodo "Antica Cremona"

+

Il Gran Bollito

(i 5 tagli e le 5 salse del bollito
cremonese: manzo, gallina,
lingua, testina e cotechino
con salsa verde, purè, salsa
rossa, maionese e mostarda)

+

Coppa Tognazzi

(tiramisù rivisitato dal
celebre attore cremonese)

+

Abbinamento vini

Selezione Andrea Fontana
CI METTO LA FACCIA

+

Pane, acqua e caffè

45,00 a persona
vino compreso

solo menu 35,00

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, gosafer, sott'oli casalinghi, focaccine caserecce, ecc.
- consigliato con un calice di Franciacorta Brut Trentanove Bredasole – 3

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

- Culatello di Zibello DOP Presidio Slow Food: così buono non l'avete mai mangiato – 16
- consigliato con un calice di Franciacorta Brut Trentanove Bredasole – 3

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 Trentanove 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

Gli gnocchi del lunedì – DISPONIBILI TUTTI I GIORNI!

- Gnocchi rosa di patate con ragù d'anitra e funghi chiodini. Il nostro primo storico – 10
- 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 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 PENSIONE

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

SECONDI PIATTI

Il Bollito premiato da “Alessandro Borghese 4 RISTORANTI”

- I 5 tagli di carne e le 5 salse del bollito cremonese: gallina, manzo, lingua, testina e cotechino accompagnati da purè, salsa verde, maionese, salsa campagnola e mostarda casalinga – 20
- 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 insalatina e creme colorate di verdure. Piatto figlio della cucina contemporanea, con una cottura veloce, leggero, saporito 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 (pancetta, vino bianco, aromi), che termina la cottura per 5 ore a bassa temperatura, servita con castagne e polenta di mais 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

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

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

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

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

Tonno alla mediterranea

- Tagliata di tonno spadellato con pomodorini, capperi e olive taggiasche – 15
- consigliato con un calice di Lugana Cento Filari 2017 Cesari – 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

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