

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 sulla guida
Osterie d'Italia 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)

+

Fantasia di dessert

(Crema di mascarpone allo
zabaione; Mousse di torrone
di Cremona; Sbrisolona
casalinga)

+

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 sbrisolona della Stefi 2019

(Sbrisolona casalinga,
gelato e frutta fresca)

+

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 IL PESCE

Menù con protagonista il
piatto premiato dal bonus
di Alessandro Borghese

Dedicato a papà

(Ravioli nero di baccalà
con pomodoro agrodolce
e frutti di mare)

+

Tonno alla mediterranea

(spadellato con pomodorini,
capperi e olive taggiasche)

+

I nostri freschissimi sorbetti di frutta

(tre palline miste di gelato
alla frutta con frutta fresca)

+

Abbinamento vini

Selezione Andrea Fontana
CI METTO LA FACCIA

+

Pane, acqua e caffè

**40,00 a persona
vino compreso**

solo menu 30,00

ANTIPASTI

- Ricordi d'infanzia - DALLA MEMORIA DI CHEF ELENA
- Flan di ortica e mandorle con fonduta di Salva Cremasco DOP - 9
consigliato con un calice di Lugana Cento Filari 2018 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, polentine miste, sott'oli casalinghi, focaccine caserecce, ecc.
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Trentanove Bredasole - 4

- C'è Culatello e culatello... con focaccine caserecce
- Culatello di Zibello DOP Presidio Slow Food: da mangiare rigorosamente da solo - 16
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Trentanove Bredasole - 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 - ANTICO PIATTO CONTADINO (CHIEDICI LA STORIA!)
Crema di Sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo con pinzimonio e polenta - 12
consigliato con un calice di Garda Riesling Renano Gep 2016 Cantina Zatti - 4

- 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 Monte Netto Merlot Nubes 2018 San Michele - 4

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 Monte Netto Merlot Nubes 2018 San Michele - 4

- 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 OP Magister 2016 Francesco Quaquarelli - 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 Magister 2016 Francesco Quaquarelli - 4

- Marubini tradizionali a modo nostro
- Ravioli cremonesi di carne, serviti in brodo oppure con salsa di noci e grana padano - 10
consigliato con un calice di Capriano del Colle Marzemino 2018 Lazzari - 4

- Marubini sbagliati "edizione primavera"
- Ravioli aperti con Salva Cremasco, pesto di basilico, lime e mentuccia - 10
consigliato con un calice di Capriano del Colle Marzemino 2018 Lazzari - 4

- Dedicato a papà - L'ULTIMA RICETTA DI GIANNI PRIMA DELLA PENSIONE
Ravioli neri di baccalà, salsa agrodolce di pomodoro, frutti di mare - 12
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, iena, festina e cotichino accompagnati da puree, salsa di cipolla e mostarda casalinga - 20
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2017 Romagnoli - 4

APPUNTAMENTO ALL'INVERNO 2019

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 2017 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 Pons Caralis 2015 Tenuta Aristide - 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 Botticino Colle degli Ulivi 2017 Noventa - 4

C'era una volta il roast beef con tartufo - NOVITÀ, PIATTO ESTIVO
Reinterpretazione in chiave moderna di un nostro classico degli anni '90: roast beef tiepido, mousse di burrata, misticanza e tartufo nero - 14
consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2017 Noventa - 4

- La solita tagliata
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 Pons Caralis 2015 Tenuta Aristide - 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 Emilia Caravaggio Rosso 2017 Romagnoli - 4

Tonno alla mediterranea
Spadellato con pomodorini, capperi e olive taggiasche - 15
consigliato con un calice di Lugana Cento Filari 2018 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.