

## 35 ANNI CON UN SOLO OBIETTIVO:

### PROMUOVERE IL TERRITORIO

**SPECIALITÀ D'OCA NEL PAESE DELLE OCHE** Fin dalla nostra nascita, il 2 ottobre 1983, **Il Gabbiano** (nome scelto dal fondatore Gianni Fontana, 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 probabilmente trae origine dalle numerose oche presenti nel cortile dell'allora palazzo signorile (l'odierna piazza Vittorio Veneto) dalla famiglia nobile *Cortesi* o *Cortese* (Odone Cortese fu console di Cremona nel 1182).

Per la preparazione dei nostri piatti, da sempre privilegiamo le **migliori materie prime del territorio**, realizzate da produttori attenti alle **tematiche ambientali** e alla sostenibilità delle pratiche agricole. Nel menù attuale sono presenti:

- Salumificio **Pirola** di Robecco d'Oglio (CR): Salame cremonese e Prosciutto di Parma;
- Salumificio **Grossetti** di Pianello Val Tidone (PC): Coppa Piacentina e Pancetta DOP;
- Antica Corte **Pallavicina** di Polesine Parmense (PR): Culatello di Zibello "Oro" Presidio Slow Food;
- Fattoria **Cornetti** di Quinzano d'Oglio (BS): carne di manzo razza Bianca Valpadana (antica razza salvata dall'estinzione);
- Az. Agr. **Fappani** di Cadignano (BS): galline, oche, faraone e capponi a ciclo chiuso;
- Az. Agr. **Plodari** di Orzinuovi (BS): uova da galline allevate a terra a ciclo chiuso;

I  
MIGLIORI  
ALLEVATORI  
E  
PRODUTTORI  
LOCALI

**IL NOSTRO ORTO E LE NOSTRE MANI** Tutti i piatti che proponiamo sono pensati, realizzati e cucinati da noi. Nello specifico:

- Le nostre composte dolci e salate (giardiniera, mostarda, verdure sott'olio, marmellate, ecc.) in stagione sono prodotte con frutta e verdura del nostro **orto di proprietà**, coltivato da Elena in maniera **naturale** senza nessun prodotto chimico;
- Tutte le paste, fresche e ripiene; pani, focacce, salatini, sbrisolona e frollini sono prodotti da noi con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnano Trebbiense (PC) e uova da galline allevate a terra.

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 **Bagòss** 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



## MENU ZERO SORPRESE

LA NOSTRA FORMULA ESCLUSIVA  
"TUTTO COMPRESO": COPERTO, PANE,  
ACQUA E CAFFÈ SONO SEMPRE INCLUSI!

GUSTA I PIATTI CHE HANNO DELIZIATO  
ALESSANDRO BORGHESE:  
PROVA IL MENU "4 RISTORANTI":



MARUBINI IN BRODO "ANTICA CREMONA"

+

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE PREMIATO DA  
"ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI"

I 5 TAGLI DI CARNE E LE 5 SALSE DEL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE:  
GALLINA NOSTRANA "CHE RUZZOLA", MANZO RAZZA BIANCA VALPADANA,  
COTECHINO CREMONESE, TESTINA E LINGUA SALMISTRATA;  
ACCOMPAGNATI DA PURÈ DI PATATE, SALSA VERDE, MAIONESE,  
SALSA ROSSA E MOSTARDA CASALINGA

+

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO

Il cioccolato in diverse consistenze: mousse, salame e torta cremo

**MA ATTENZIONE: PUOI CONFERMARE O RIBALTARE IL DESSERT!**

PREZZO DEL MENU 35,00 / anziché 43,00

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

Emilia Caravaggio Rosso 2017 – Romagnoli

PREZZO BOTTIGLIA 15,00 / anziché 20,00

IL GABBIANO E L'OCA  
LE NOSTRE SPECIALITÀ  
A BASE DI OCA:

RISOTTO MILANESE  
MA NON TROPPO

Risotto allo zafferano  
con ragù bianco d'oca e foie gras

+

COSCIA D'OCA A 75°  
con castagne e polenta di mais Belgrano

+

COPPA TOGNAZZI  
Tiramisù con amaretti e cioccolato,  
riversitato dal celebre attore cremonese

PREZZO MENU 30,00 / anziché 39,00

abbinamento: Merlot Nubes 2018 – S.Michele

PREZZO BOTT. 10,00 / anziché 15,00

IL GABBIANO A RAI TRE  
I PIATTI STORICI PRESENTATI  
A GEO DI SVEVA SAGRAMOLA:



GIARDINO D'INVERNO

Flan di zucca, fonduta di Provolone e granella di amaretti

+

GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ

Gnocchi rosa al sugo d'anitra e funghi chiodini

+

FARAONA 1983

con purè viola di patate e mostarda casalinga

+

FANTASIA DI DESSERT

Crema di mascarpone allo zabaione, sbrisolona casalinga,  
mousse di torrone di Cremona

PREZZO DEL MENU 35,00 / anziché 43,00

abbinamento consigliato: OP Magister 2016 – Quaquarini

PREZZO BOTTIGLIA 10,00 / anziché 15,00

## ANTIPASTI

- GIARDINO D'INVERNO – 9 EURO**  
Flan di zucca, fonduta di Provolone Valpadana e granella di amaretti  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Bianco 2018 Romagnoli – 4 euro



- TAGLIERE Gabbiano PER DUE PERSONE – 24 EURO 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 Bredasole – 4 euro

- C'È CULATELLO E CULATELLO – 16 EURO**  
Culatello di Zibello DOP Presidio Slow Food con focaccine caserecce  
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Bredasole – 4 euro

- PRELIBATEZZE D'OCA – 14 EURO**  
Salumi d'oca e foie gras con i nostri stuzzicanti contorni  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Bianco 2018 Romagnoli – 4 euro

- GÖSAFER – CHIEDICI LA SUA STORIA – 14 EURO**  
Crema di Sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo con pinzimonio e polenta  
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Bredasole – 4 euro

## PRIMI PIATTI

- RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO – 12 EURO**  
Risotto allo zafferano con ragù bianco d'oca e foie gras. Piatto simbolo del fondatore Gianni, milanese (di nascita) ma non troppo (nonni cremonesi)  
consigliato con un calice di Monte Netto Merlot Nubes 2018 San Michele – 4 euro

- PAPPARDELLE CULATELLO E BAGOSS – 10 EURO**  
Sugo rosso con i due Presidi Slow Food più vicini a noi: il Culatello e il Bagoss  
consigliato con un calice di OP Magister 2016 Francesco Quaquarini – 4 euro

- GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ – IL NOSTRO PRIMO STORICO**  
Gnocchi rosa di patate al sugo d'anitra e funghi chiodini. – 10 EURO  
consigliato con un calice di OP Magister 2016 Francesco Quaquarini – 4 euro



- MARUBINI TRADIZIONALI O A MODO NOSTRO – 10 EURO**  
Raviolo cremonese di carne servito in brodo oppure con salsa di noci e grana padano  
consigliato con un calice di Capriano del Colle Marzemino 2018 Lazzari – 4 euro

- TRIANGOLI AL FORMAGGIO CON TARTUFO NERO – 11 EURO**  
Il ritorno di un nostro grande classico: ravioli di formaggio e tartufo nero  
consigliato con un calice di OP Magister 2016 Francesco Quaquarini – 4 euro

- DEDICATO A PAPÀ – L'ULTIMA RICETTA DI GIANNI – 11 EURO**  
Ravioli neri di baccalà, salsa agrodolce di pomodoro, frutti di mare  
consigliato con un calice di Lugana Cento Filari 2018 Cesari – 4 euro

## SECONDI PIATTI

### IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE PREMIATO DA “ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI”

- I 5 TAGLI DI CARNE E LE 5 SALSE DEL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE: GALLINA NOSTRANA “CHE RUZZOLA”, MANZO RAZZA BIANCA VALPADANA, LINGUA SALMISTRATA, TESTINA E COTECHINO CREMONESE NOSTRANO; ACCOMPAGNATI DA PURÈ DI PATATE, SALSA VERDE PREZZEMOLATA, MAIONESE, SALSA ROSSA E MOSTARDA CASALINGA – 22 EURO**  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2017 Romagnoli – 4 euro

- FARAONA 1983 – IL CAPOLAVORO DI NONNA GIUSI – 13 EURO**  
Piatto storico della trattoria, in carta da 36 anni. Un arrosto tradizionale, morbido e gustoso. Servita con purè viola di patate e mostarda casalinga  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2017 Romagnoli – 4 euro

- LO STORIONE BIANCO CALVISIUS® IN CAMPAGNA – 16 EURO**  
con verdure agrodolci e crema di zucca mantovana. Il pesce più pregiato dei nostri fiumi, oggi proveniente dal rinomato allevamento di Calvisano (BS).  
consigliato con un calice di Garda Riesling Gep 2017 Cantina Zatti – 4 euro

- COSCIA D'OCA A 75° – LA NOSTRA SPECIALITÀ – 16 EURO**  
Coscia d'oca arrosto tradizionale, cotta oltre 5 ore a bassa temperatura, servita con castagne e polenta di mais Belgrano a km zero  
consigliato con un calice di Emilia Caravaggio Rosso 2017 Romagnoli – 4 euro

- PETTO D'OCA A COLORI – 14 EURO**  
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, leggera, saporita e salutare  
consigliato con un calice di OP Magister 2016 Francesco Quaquarini – 4 euro

- CINGHIALE ALL'AUVERGNATE – 15 EURO**  
Da un ricettario del '700 cremonese: marinatura leggera, carne tenerissima e cottura lenta lenta. Accompagnato da polenta di mais Belgrano a km zero  
consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2017 Noventa – 4 euro

- TAGLIATA DI MANZO RAZZA BIANCA VALPADANA – 17 EURO**  
200 grammi dei migliori tagli di manzo razza Bianca Valpadana a km zero, con rucola, patate gialle di Avezzano e Sale Marino integrale di Cervia  
consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2017 Noventa – 4 euro

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

Pane di nostra produzione e acqua microfiltrata 3 euro a persona

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