ANNO 37 - NR. 11
31 LUGLIO 2020
www.trattoriailgabbiano.it

il Gabbiano dal 1983
SPECIALITÀ D'OCA E GRANDI VINI

SELEZIONE DI PANI CASERECCI E
ACQUA MICROFILTRATA
3 EURO A PERSONA

CORTE DE' CORTESI il paese dei poeti
IN MUNICIPIO
Una campagna fertile
LA RESA dei tedeschi
LA TRADIZIONE filodrammatica
Le scuole elementari e l'asilo comunale

Quotidiano "La Provincia" del 27/06/1956

<<Fin da bambini abbiamo sempre sentito chiamare Corte de' Cortesi "il paese delle oche e dei poeti".
Le origini di questo nome sono incerte.
Ufficialmente è per via delle oche che la famiglia nobile "Cortesi", che ha dato nome al paese, allevava nel cortile della propria tenuta di campagna, l'attuale Piazza Vittorio Veneto, esattamente davanti a noi.
Nostra mamma invece ci raccontava una seconda versione, più folcloristica: da sempre in paese ci si conosce tutti, e quando in passato arrivava un forestiero le donne in piazza allungavano il collo per vederlo meglio e commentavano in un vivace chiacchiericcio, che ricordava l'allegro starnazzare.>>

Stefania e Andrea Fontana

BENVENUTI A CORTE DE' CORTESI
IL PAESE DELLE OCHE E DEI POETI

MENU D'OCA - La nostra specialità

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO
Risotto alla zafferano con ragù bianco d'oca e foie gras

COSCIA D'OCA A 75°
Coscia d'oca arrosto, cotta altre 5 ore cbt, con castagne e polenta di mais Belgrano

COPPA TOGNAZZI
Tiramisù con amaretti e scaglie di cioccolato

PREZZO DEL MENÙ 34 EURO /~~anziché 39 euro~~ CARAVAGGIO ROSSO 2018 - ROMAGNOLI
aggiungi il nostro abbinamento consigliato: PREZZO BOTTIGLIA 16 EURO /~~anziché 20 euro~~

MENU ZERO SORPRESE

COPERTO, PANE, ACQUA E CAFFÈ
SONO SEMPRE COMPRESI

MENU DELLA SETTIMANA
Piatti sempre diversi e gustosi

CROSTATA CON POMODORINI
ortica e mandorle

TAGLIOLINI VERDI
con ragù vegetale e tonno fresco

TONNO DI CONIGLIO
con pane carasau e mousse di burrata

MILLEFOGLIE
al cioccolato con salsa ai lamponi

PREZZO DEL MENÙ 32 EURO /~~anziché 37~~ LUGANA MOLIN - CA' MAIOL
aggiungi il nostro abbinamento consigliato: PREZZO BOTTIGLIA 16 EURO /~~anziché 20~~

Tutto è nato grazie al lockdown imposto dall' epidemia di Covid-19.
Essendosi limitato fortemente il nostro bacino di utenza, abbiamo iniziato a proporre ogni settimana un menù diverso, per invogliare i clienti abituali ad ordinare più spesso.
L'idea è stata vincente, e abbiamo pertanto deciso di continuare a proporla e allargarla anche ai clienti del ristorante.
Ogni settimana, quindi, ricette sempre nuove, stagionali, creative, sempre nel rispetto della nostra idea di cucina.

ROMA 25 ottobre 2019 - La chef Elena e Andrea in compagnia di Sveva Sagramola negli studi Rai di via Teulada a Roma.
Durante la puntata dedicata al "Saper Fare Liutario di Cremona", Patrimonio Mondiale dell' Unesco, abbiamo cucinato due nostre ricette storiche: il GIARDINO D'INVERNO (sformato di zucca mantovana con fonduta di provolone e granella di amaretti) e GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ (gnocchi rosa di patate e rapa rossa al sugo d'anitra e funghi chiodini).

MENU DELLA TRADIZIONE
I piatti storici della trattoria

GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ
Gnocchi rosa al sugo d'anitra e chiodini
Il nostro primo storico, in passato figlio degli "avanzi" dei rari arrosti domenicali

FARAONA 1983
con purè rosa di patate e mostarda casalinga
Il capolavoro di nonna Giusi, oggi cucinata da Elena
Tenera, succosa e delicata

FANTASIA DI DESSERT
Crema di mascarpone allo zabaione
Panna cotta al torrone artigianale di Cremona
La sbrisolona della Stefi

PREZZO DEL MENÙ 30 EURO /~~anziché 35~~ OP ROSSO MAGISTER 2018 - QUAQUARINI
aggiungi il nostro abbinamento consigliato: PREZZO BOTTIGLIA 14 EURO /~~anziché 18~~

TRATTORIA IL GABBIANO Specialità d'oca e grandi vini dal 1983
Piazza Vittorio Veneto, 10 - Corte de' Cortesi (CR) - Tel. 0372 95108 | 347 8745100 - www.trattoriailgabbiano.it

ANTIPASTI

ANTIPASTO CREMONA - 8 EURO
Ⓤ Il nostro buonissimo salame cremonese fatto in casa, Provolone Valpadana
Ⓛ piccante, frittata di verdure e giardiniera casalinga.
consigliato con un calice di Lugana San Vigilio 2019 Selva Capuzza - 4 EURO

TAGLIERE Gabbiano PER DUE PERSONE
Ⓖ Ⓤ Ⓛ **I nostri antipasti tipici racchiusi in un unico tagliere: salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, polentine miste, sott'oli casalinghi, focaccine caserecce, ecc.** - *24 EURO A TAGLIERE*
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Bredasole - 4 EURO

C'È CULATELLO E CULATELLO - 16 EURO
Ⓖ Culatello di Zibello presidio Slow Food con focaccine caserecce.
consigliato con un calice di Franciacorta Brut Bredasole - 4 EURO

GÒSAFER - 14 EURO
Crema di "sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo"
Presidio Slow Food con pinzimonio e polenta.
consigliato con un calice di Garda Riesling Gep 2017 Zatti - 4 EURO

CROSTATA CON POMODORINI - 10 EURO
Ⓤ ortica e mandorle
Ⓛ *consigliato con un calice di San Vigilio 2019 Selva Capuzza - 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 Fontana, milanese (di nascita) ma non troppo (nonni cremonesi).
consigliato con un calice di MonteNetto Nubes 2018 S. Michele - 4 EURO

PAPPARDELLE CULATELLO E BAGÒSS - 11 EURO
Ⓖ Pasta fresca fatto in casa con sugo rosso che unisce i due Presidi Slow
Ⓤ Food più vicini a noi: il Culatello di Zibello e il formaggio Bagòss.
Ⓛ *consigliato con un calice di Monte Netto Nubes 2018 San Michele - 4 EURO*

GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ - 11 EURO
Ⓖ Gnocchi rosa di patate al sugo d'anitra e funghi chiodini.
Ⓤ Il nostro primo storico, disponibile tutti i giorni.
Ⓛ *consigliato con un calice di Capriano Marzemino 2018 Lazzari - 4 EURO*

MARUBINI TRADIZIONALI O A MODO NOSTRO - 10 EURO
Ⓖ Ⓤ Ravioli cremonesi di carne in brodo oppure con salsa di noci e grana.
Ⓛ *consigliato con un calice di Capriano Marzemino 2018 Lazzari - 4 EURO*

DEDICATO A PAPÀ - 11 EURO
Ⓖ Ravioli neri di baccalà, pomodoro agrodolce e frutti di mare.
Ⓤ L'ultima ricetta di Gianni prima della pensione.
consigliato con un calice di San Vigilio 2019 Selva Capuzza - 4 EURO

SECONDI PIATTI

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE PREMIATO DA ALESSANDRO BORGHESE
Ⓤ Ⓛ **I cinque tagli e le cinque salse del bollito tradizionale Cremonese: manzo razza bianca Valpadana, cotechino nostrano, gallina "che ruzzola", lingua salmistrata e testina di vitello; accompagnate da salsa verde, salsa rossa, purè rosa di patate, maionese e mostarda casalinga.** - 22 EURO
consigliato con un calice di Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli - 4 EURO

FARAONA 1983 - 14 EURO
Ⓛ Piatto storico della trattoria, in Carta da 37 anni. Arrosto tradizionale e morbido, accompagnato da purè rosa di patate e mostarda casalinga.
consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2017 - 4 EURO

LO STORIONE BIANCO CALVISIUS - 16 EURO
con verdure agrodolci e mousse di pistacchi. Il pesce più pregiato d'acqua dolce, prodotto dal rinomato allevamento di Calvisano (BS).
consigliato con un calice di Garda Riesling Renano Gep 2017 Zatti - 4 EURO

COSCIA D'OCA A 75° - 17 EURO
La nostra specialità. Coscia d'oca arrosto, cotta altre cinque ore a bassa temperatura, morbida e succulenta. Servita con castagne e polenta di mais Belgrano della Graffignana.
consigliato con un calice di Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli - 4 EURO

PETTO D'OCA IN VACANZA - 14 EURO
Tagliata di petto d'oca marinato agli aromi, con salsa agli agrumi e passion fruit. Piatto di cucina contemporanea, con una cottura leggera, veloce e delicata.
consigliato con un calice di OP Magister 2018 Quaquarini - 4 EURO

TAGLIATA DI MANZO "BIANCA VALPADANA" - 17 EURO
200 gr. dei migliori tagli dell'unica razza di manzo autoctona del nostro territorio, la Bianca Valpadana, allevata a pochi km da noi. Servita con foglia verde e patate gialle di Avezzano.
consigliato con un calice di OP Rosso Magister 2018 Quaquarini - 4 EURO

MENU USA E GETTA SU CARTA RICICLATA CON IL 50% DI FONDI DI CAFFÈ

ALLERGENI: Ⓖ GLUTINE Ⓤ UOVA Ⓛ LATTE

LE NOSTRE INIZIATIVE:

UNA NOTTE DA LEONI
Ogni lunedì sera

OPEN WINE
Ogni martedì sera

FRIZZ&FISH
I mercoledì d'estate

L'APERITIVO CONSAPEVOLE
Ogni venerdì sera