

MENU D'OCA - La nostra specialità

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

Risotto alla zafferano con ragù bianco d'oca

COSCIA D'OCA A 75°

Coscia d'oca arrosto, cotta altre 5 ore a bassa temperatura, con castagne e polenta di mais Belgrano della Graffignana

COPPA TOGNAZZI

Tiramisù con amaretti e scaglie di cioccolato

PREZZO DEL MENÙ 34 EURO / ~~anziché 39 euro~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

CARAVAGGIO ROSSO 2018 - ROMAGNOLI

PREZZO BOTTIGLIA 16 EURO / ~~anziché 20 euro~~

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



<<Fin da bambini abbiamo sempre sentito chiamare Corte de' Cortesi "il paese delle oche e dei poeti".

Le origini di questo nome sono incerte.

La versione ufficiale si riferisce alle 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: quando in passato arrivava un raro forestiero in paese, le donne in piazza allungavano il collo per vederlo meglio, e commentavano chi fosse in un vivace chiacchiericcio, che ricordava l'allegro starnazzare delle oche.>>

Stefania e Andrea Fontana

MENU DELLA SETTIMANA Piatti sempre diversi, stagionali e gustosi

TORTELLI DI ZUCCA

Saltati con burro, granella di amaretti e pancetta croccante

CONIGLIO ALL'ALBESE

Coniglio arrosto con peperone giallo di Carmagnola e polenta di mais Belgrano. Ricetta storica di Gianni.

TORTA YOGURT E FRAGOLE

con glassa di cioccolato bianco e frutti di bosco

PREZZO DEL MENÙ 28 EURO / ~~anziché 34 euro~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

VALTELLINA MAZER 2015 - NINO NEGRI

PREZZO BOTTIGLIA 24 EURO / ~~anziché 30 euro~~

MENU DELLA TRADIZIONE I piatti storici della trattoria

GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ

Gnocchi rosa al sugo d'anitra e chiodini

FARAONA 1983

con purè rosa di patate e mostarda casalinga

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 euro~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

OP MAGISTER ROSSO 2018 - QUAQUARINI

PREZZO BOTTIGLIA 14 EURO / ~~anziché 18 euro~~

ANTIPASTI

ANTIPASTO CREMONA - 8 EURO

Il nostro salame cremonese fatto in casa, Provolone Valpadana piccante, frittata di verdure e giardiniera casalinga. *consigliato con un calice di Lugana San Vigilio 2019 - 4 EURO*

TAGLIERE Gabbiano PER DUE PERSONE - 24 EURO

I nostri antipasti tipici racchiusi in un 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 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 Riesling Gep 2017 Zatti - 4 EURO*

SFORMATO AI FUNGHI PORCINI - 10 EURO

con fonduta di taleggio. *consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2017 - 4 EURO*

PRIMI PIATTI

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO - 12 EURO

Risotto allo zafferano con ragù bianco d'oca. Piatto simbolo del fondatore Gianni Fontana, milanese (di nascita) ma non troppo (nonni cremonesi). *consigliato con un calice di Nubes 2018 San Michele - 4 EURO*

PAPPARDELLE CULATELLO E BAGÒSS - 11 EURO

Pasta fresca al 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 Nubes 2018 San Michele - 4 EURO*

GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ - 10 EURO

Gnocchi rosa di patate al sugo d'anitra e funghi chiodini. Il nostro primo storico, in passato figlio degli "avanzi" dei rari arrostiti domenicali. **DISPONIBILE TUTTI I GIORNI** *consigliato con un calice di Marzemino 2018 Lazzari - 4 EURO*

MARUBINI TRADIZIONALI O A MODO NOSTRO

Ravioli tipici cremonesi di carne, proposti in brodo oppure con salsa di noci e grana padano. - 10 EURO *consigliato con un calice di 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 Lugana San Vigilio 2019 - 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, rossa e gialla, purè di patate e mostarda casalinga. - 22 EURO *consigliato con un calice di Caravaggio Rosso 2018 - 4 EURO*

FARAONA 1983 - 14 EURO

Il piatto storico della trattoria, in Carta da 37 anni. Accompagnata 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 d'acqua dolce più pregiato, dal famoso allevamento di Calvisano. *consigliato con un calice di Garda Riesling Gep 2017 - 4 EURO*

COSCIA D'OCA A 75° - 17 EURO

La nostra specialità. Coscia d'oca prima arrosto, e poi cotta cinque ore cbt, morbida e succulenta. Servita con castagne e polenta di mais Belgrano della Graffignana. *consigliato con un calice di Caravaggio Rosso 2018 - 4 EURO*

PETTO D'OCA TRA BOSCO E VIGNA - 16 EURO

Tutta la bravura di chef Elena con le carni e le marinature: tagliata di petto d'oca agli aromi, scottata alla piastra, con salsa ai funghi porcini, granella di nocciole e uva. *consigliato con un calice di OP Rosso Magister 2018 - 4 EURO*

TAGLIATA DI MANZO RAZZA "BIANCA VALPADANA" - 16 EURO

180 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 - 4 EURO*

ALLERGENI:  GLUTINE  UOVA  LATTE

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

LE NOSTRE INIZIATIVE:



UNA NOTTE
DA LEONI
Ogni lunedì sera



OPEN WINE
Ogni martedì sera



FRIZZ&FISH
I mercoledì di mare



L'APERITIVO
CONSAPEVOLE
Ogni venerdì sera