

INOSTRI PIATTI

ANTIPASTI

TAGLIERE Gabbiano PER DUE PERSONE

I nostri antipasti tipici racchiusi in un tagliere: salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, polentine, sottoli casalinghi, ecc. | 24 Euro

consigliato con un calice di Franciacorta Brut Bredasole / 4 Euro [G](#) [U](#) [L](#)

C'è Culatello e Culatello

Culatello di Zibello "Selezione Oro" Presidio Slow Food con focaccine caserecce e giardiniera di verdure | 16 Euro [G](#)

consigliato con un calice di Giardino di Caiano Brut / 5 Euro

Gòsafer

Crema di "sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo" Presidio Slow Food con pinzimonio e polenta | 14 Euro

consigliato con un calice di Riesling Gep 2018 Zatti / 4 Euro

LUGLIO COL BENE CHE TI VOGLIO

Sformato di zucchine e menta, cremoso alla liquirizia, cialda di Grana Padano al limone | 10 Euro [U](#) [L](#)

consigliato con un calice di Valtenesi Rosa Loredana - Due Pini / 4 Euro

Tartare di manzo "a me gli occhi"

160 gr. di sottofesa di manzo razza Bianca Valpadana, condita al tavolo secondo le tue indicazioni | 13 Euro [U](#)

consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2017 Noventa / 4 Euro

SECONDI

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE

PREMIATO DA ALESSANDRO BORGHESE

I 5 tagli e le 5 salse del bollito tradizionale Cremonese: manzo razza bianca Valpadana, cotichino nostrano, gallina *che ruzzola*, lingua salmistrata e testina di vitello; accompagnati da salsa verde, rossa e gialla, purè di patate e mostarda casalinga | 22 Euro

consigliato un calice di Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli / 4 Euro [U](#) [L](#)

Petto d'oca come piace a noi

L'altra faccia dell'oca, creativa ed attuale: tagliata di petto d'oca con salsa agli agrumi e mirtilli | 14 EURO

consigliato con un calice di OP Rosso Magister 2018 Quaquarini / 4 EURO

IL LATO OSCURO DEL MAIALE

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa miele e birra scura, patate gialle di Avezzano | 14 EURO

consigliato con un calice di OP Rosso Magister 2018 Quaquarini / 4 EURO

Lo storione bianco Calvisius®

Il pesce più pregiato delle nostre acque: filetto di storione con verdure agrodolci ed emulsione di pistacchi | 16 Euro [L](#)

consigliato con un calice di Caravaggio Bianco 2020 Romagnoli / 4 Euro

PRIMI

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

Risotto allo zafferano con ragù bianco d'oca. Piatto simbolo del fondatore Gianni, milanese (di nascita) ma non troppo (nonni cremonesi) | 12 Euro [L](#)

consigliato con un calice di Nubes 2019 San Michele / 4 Euro

Pappardelle Culatello e Bagòss

Libera interpretazione *padana* dell'Amatriciana, con Culatello di Zibello e formaggio Bagòss | 11 Euro [G](#) [U](#) [L](#)

consigliato con un calice di Nubes 2019 San Michele / 4 Euro

Gli gnocchi del lunedì

Gnocchi rosa di patate al sugo d'anitra e funghi chiodini.

Il nostro primo storico, disponibile tutti i giorni | 11 Euro [G](#) [U](#) [L](#)

consigliato con un calice di Marzemino 2018 Lazzari / 4 Euro

Marubini tradizionali *oppure* a modo nostro

Ravioli cremonesi di carne in brodo *oppure* con salsa di noci e grana padano | 11 Euro [G](#) [U](#) [L](#)

consigliato con un calice di Marzemino 2018 Lazzari / 4 Euro

Dedicato a papà

Ravioli neri di baccalà, pomodoro agrodolce e frutti di mare.

L'ultima ricetta di Gianni prima della pensione | 12 Euro [G](#) [U](#)

consigliato con un calice di Lugana 2019 Pasini San Giovanni / 4 Euro

COSCIA D'OCA A 75° - LA NOSTRA SPECIALITÀ

Coscia d'oca arrosto, cotta altre cinque ore cbt, morbida e succulenta, con castagne e polenta Belgrano | 17 Euro

consigliato un calice di Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli / 4 Euro

Faraona 1983

Faraona arrosto con purè rosa di patate e mostarda casalinga

Il piatto storico della trattoria, in Carta da 38 anni | 14 Euro [L](#)

consigliato con un calice di Botticino Colle degli Ulivi 2017 Noventa / 4 Euro

C'era una volta il roast beef

Roast beef tiepido di manzo razza Bianca Valpadana con mousse di burrata, misticanza e tartufo nero | 16 Euro [L](#)

consigliato con un calice di Grumello Riserva 2015 Rainoldi / 9 Euro

Tagliata di manzo *Bianca Valpadana*

180 gr. dei migliori tagli dell'unica razza autoctona del nostro territorio. Con rucola e patate gialle di Avezzano | 16 Euro

consigliato con un calice di Fuochi 2018 Cascina Belmonte / 7 Euro

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 cbt, morbida e succulenta, con castagne e polenta Belgrano

Coppa Tognazzi

Tiramisù con amaretti e scaglie di cioccolato

PREZZO 34 EURO / anziché 38

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

CARAVAGGIO ROSSO 2018 - ROMAGNOLI

PREZZO BOTTIGLIA 16 EURO / anziché 20



<<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 creativi, stagionali e gustosi

Crespella alla Gabbiano

Crespella all'ortica, Besciamella al Provolone, salsiccia d'oca e granella di torrone

Il lato oscuro del maiale

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa alla birra scura e miele, patate gialle di Avezzano

Fragolissima!

Frolla alla fragola, salsa di fragole, crema al limone, fragole fresche e bicchierino di liquore casalingo alle fragole

PREZZO DEL MENÙ 32 EURO / anziché 36

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

GUTTUNIO SUP. VIGNAMORELLO 2016 - LA TOSA

PREZZO BOTTIGLIA 20 EURO / anziché 25

MENU DELLA TRADIZIONE

I nostri piatti storici in Carta da 38 anni

Marubini tradizionali a modo nostro

Ravioli cremonesi di carne con salsa di noci e grana padano

Faraona 1983

Faraona arrosto con purè rosa di patate e mostarda casalinga
Il nostro piatto storico

La colazione dei campioni

Crema di mascarpone allo zabaione
con la sbrisolona della Stefi

PREZZO DEL MENÙ 30 EURO / anziché 34

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

BOTTICINO COLLE DEGLI ULIVI 2017 NOVENTA

PREZZO BOTTIGLIA 16 EURO / anziché 20