

# I NOSTRI MENU

ANNO 38 - NR. 16

SETTEMBRE 2021

www.trattoriailgabbiano.it

## 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, morbida e succulenta, con castagne e polenta Belgrano

### Coppa Tognazzi

Tiramisù con amaretti e scaglie di cioccolato.  
Ricetta originale del celebre attore Cremonese.

35 Euro a persona | ~~anziché 40~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

Emilia Caravaggio Rosso 2018 - Romagnoli

18 Euro a bottiglia | ~~anziché 23~~

## MENU DELLA TRADIZIONE

I nostri piatti storici in Carta da 38 anni

### Gli gnocchi del lunedì

Gnocchi rosa al sugo d'anitra e funghi chiodini. Il nostro primo storico, da un'antica ricetta figlia degli avanzi dei rari arrosti domenicali contadini

### Faraona 1983

Faraona arrosto con purè rosa di patate e mostarda casalinga  
Il piatto storico della trattoria, in Carta da 38 anni

### La colazione dei campioni

L'opulenza di burro e lattosio nei dolci tradizionali Cremonesi:  
crema di mascarpone allo zabaione con la sbrisolona della Stefi

30 Euro a persona | ~~anziché 34~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

Botticino Colle degli Ulivi 2018 - Noventa

16 Euro a bottiglia | ~~anziché 20~~



“ Benvenuti a Corte de' Cortesi, il paese delle oche e dei poeti.

Fin da bambini abbiamo 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, ben 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 DI STAGIONE

Settembre, voglia d'autunno

### Andar per boschi

Sformato ai funghi porcini, fonduta di Rustichella affumicata  
BIO Ca' de Alemanni, spadellata di funghi porcini

### La pioggia nel pineto

Tagliatelle al cacao con funghi porcini, crema di zucca e pioggia  
di Salva Cremasco DOP

### Petto d'oca come piace a noi

Tagliata di petto d'oca marinato con funghi porcini  
e granella di nocciole Piemonte IGP

### TerraErbaFrutta

Cre moso al pistacchio, farro soffiato, mousse ai due cioccolati,  
amarene in due consistenze

45 Euro a persona | ~~anziché 50~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

OP Rosso Magister 2018 - Qua Quarini

14 Euro a bottiglia | ~~anziché 18~~

Gabbiano83

SPECIALITÀ D'OCA E GRANDI VINI



# INOSTRI PIATTI

Selezione di panì caserecci e acqua microfiltrata | 3 Euro a persona

Principali allergeni: G: Glutine U: Uova L: Latte


## Antipasti

### TAGLIERE GABBIANO PER DUE PERSONE

Tutti i nostri antipasti tipici: salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, polentine, sottoli casalinghi, ecc. | 24 Euro   

 Franciacorta Brut Bredasole | 4 Euro

### C'è Culatello e Culatello

Culatello di Zibello "Selezione Oro" Presidio Slow Food con focaccine caserecce e giardiniera di verdure | 16 Euro 

 M. Cl. Il Giardino di Caiano Brut | 5 Euro

### Gösafer - ANTICA RICETTA STORICA CREMONESE

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


 Riesling Gep 2018 Zatti | 4 Euro

### ANDAR PER BOSCHI

Sformato di funghi porcini, fonduta di rustichella affumicata BIO Ca' de Alemanni, spadellata di funghi porcini | 11 Euro  

 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 | 14 Euro 

 Botticino Colle degli Ulivi 2018 Noventa | 4 Euro

## Secondi Piatti


### 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  


 Emilia Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli | 5 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 


 Botticino Colle degli Ulivi 2018 Noventa | 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 

 OP Rosso Magister 2018 Quaquarini | 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 

 Benaco Fuochi 2018 Cascina Belmonte | 7 Euro




## Primi piatti

### RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

Risotto allo zafferano con ragù bianco d'oca. Piatto simbolo del nostro fondatore Gianni | 13 Euro 




 Monte Netto Merlot Nubes 2019 San Michele | 4 Euro

### Pappardelle Culatello e Bagòss

Libera interpretazione *padana* dell'Amatriciana, con pomodoro, Culatello di Zibello e formaggio Bagòss | 12 Euro   

 Monte Netto Merlot Nubes 2019 San Michele | 4 Euro

### GLI GNOCCHI DEL LUNEDÌ

Gnocchi rosa al sugo d'anitra e funghi chiodini. Il nostro primo storico, da un'antica ricetta contadina | 12 Euro   



 Capriano del Colle Marzemino 2018 Lazzari | 4 Euro

### Marubini tradizionali *oppure* a modo nostro

Ravioli cremonesi di carne tradizionali in brodo *oppure* asciutti con salsa di noci e grana padano | 12 Euro   

 Capriano del Colle 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  

 Lugana 2019 Pasini San Giovanni | 4 Euro

### COSCIA D'OCAA 75° - La nostra specialità

Coscia d'oca arrosto tradizionale, cotta altre cinque ore a bassa temperatura per renderla morbida e succulenta. Servita con castagne e polenta Belgrano | 17 Euro

 Emilia Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli | 5 Euro

### Petto d'oca come piace a noi **NUOVA RICETTA**

L'altra nostra interpretazione dell'oca, creativa ed attuale: tagliata di petto d'oca marinato agli aromi, spadellata di funghi porcini e granella di nocciole Piemonte IGP | 16 Euro


 OP Rosso Magister 2018 Quaquarini | 4 Euro

### Tagliata di manzo *Bianca Valpadana*

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

 Benaco Fuochi 2018 Cascina Belmonte | 7 Euro

### Lo storione bianco Calvisius®

Il pesce più pregiato delle nostre acque dolci: filetto di storione con verdure agrodolci ed emulsione di pistacchi | 16 Euro 

 Emilia Caravaggio Bianco 2020 Romagnoli | 5 Euro

# Gabbiano83

SPECIALITÀ D'OCA E GRANDI VINI