

# I NOSTRI MENU

ANNO 38 - NR. 20

NOVEMBRE - DICEMBRE 2021

www.gabbiano83.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 41~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

*Emilia Caravaggio Rosso 2018 - Romagnoli*

20 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 arrostiti 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

32 Euro a persona | ~~anziché 37~~

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

*Arriva l'inverno*

### “Cosa Bolle in pentola”

Sformato al radicchio trevigiano, fonduta di taleggio alla liquirizia, cialda di grana padano al limone

### Tortelli d'oca

Eleganti e gustosi ravioli ripieni di salsiccia d'oca, al profumo di foie gras e tartufo nero

### Cinghiale all'Auvergnate

Tenerissimi bocconcini di cinghiale in umido con polenta Belgrano della Graffignana

### Torrone di Cremona Gabbiano's Style

Mousse di torrone artigianale cremonese, frolla al caffè e salsa di kiwi gialli di Corte de' Cortesi

43 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


# I NOSTRI PIATTI

Selezione di pani 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 



 Franciacorta Brut Bredasole | 5 Euro

### Gösafer - ANTICA RICETTA CREMONESE, CHIEDICI LA STORIA!

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

 Riesling Gep 2018 Zatti | 4 Euro

### "Cosa bolle in pentola"

Sformato di radicchio trevigiano, fonduta di taleggio alle liquirizia, cialda di grana padano al limone | 11 Euro  

 Valtinesi 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



### COSCIA D'OCCA 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


### IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE

*premiato da Alessandro Borghese*

I 5 tagli e le 5 salse del bollito Cremonese: manzo razza Bianca Valpadana, cotechino nostrano, gallina che ruzzola, lingua salmistrata e testina; accompagnati da salsa verde, rossa, gialla, purè e mostarda casalinga | 22 Euro  

 Emilia Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli | 5 Euro

### Il maialino va nel tino

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa al Gropello, patate gialle di Avezzano | 14 Euro 

 OP Rosso Magister 2018 Quaquareni | 4 Euro


### Cinghiale all'Auvergnate - PIATTO DI STAGIONE


Un nostro grande classico della stagione invernale: tenerissimi bocconcini di cinghiale in umido con polenta Belgrano | 16 Euro

 Valtellina Sup. Grumello Ris. 2016 Rainoldi | 9 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

### 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 2020 Lazzari | 4 Euro

### Gli gnocchi del lunedì - DISPONIBILI TUTTI I GIORNI

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

 Capriano del Colle Marzemino 2020 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 San Vigilio 2020 Selva Capuzza | 4 Euro


### PETTO D'OCCA COME PIACE A NOI

L'altra faccia dell'oca: petto d'oca marinato dalla nostra chef Elena con la sua miscela segreta di aromi e spezie, servito in questa stagione con funghi porcini e nocciole | 16 Euro

 OP Rosso Magister 2018 Quaquareni | 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 


 Botticino Colle degli Ulivi 2018 Noventa | 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 | 17 Euro

 Benaco Fuochi 2018 Cascina Belmonte | 7 Euro

### Lo storione bianco Calvisius®

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

 Emilia Caravaggio Bianco 2020 Romagnoli | 5 Euro

Gabbiano83

SPECIALITÀ D'OCCA E GRANDI VINI