

I NOSTRI MENU

ANNO 39 - NR. 4

ESTATE 2022

www.gabbiano1983.it

MENU D'OCA D'ESTATE

La nostra specialità in versione estiva

Assoluto d'oca e tartufo

Puro godimento: tortelli ripieni di Provolone e salsiccia d'oca, con crema di foie gras e profumatissimo tartufo nero

Petto d'oca come piace a noi

Petto d'oca marinato da chef Elena nella sua miscela segreta di aromi, con salsa agli agrumi e passion fruit

I nostri freschissimi sorbetti di frutta

Tre palline assortite dei nostri sorbetti, realizzati solo con frutta fresca, senza lattosio né conservanti né coloranti, serviti con macedonia di frutta fresca

35 Euro a persona | ~~anziché 40~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

Emilia Caravaggio Rosso 2018 - Romagna

20 Euro a bottiglia | ~~anziché 24~~

MENU DELLA TRADIZIONE - *La nostra storia*

Marubini tradizionali *oppure* a modo nostro

Ravioli cremonesi di carne serviti tradizionalmente in brodo *oppure* nella nostra versione asciutta con salsa di noci e grana padano

Faraona 1983

Già *Faraona di nonna Bigina*, è il nostro piatto più storico: faraona arrosto tradizionale, servita con purè rosa di patate e mostarda casalinga

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:

OP Rosso Magister 2018 - Quaquarini

16 Euro a bottiglia | ~~anziché 18~~



“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

**TUTTI I PIATTI SONO ORDINABILI
ANCHE SINGOLARMENTE**

MENU DI STAGIONE - *Un'estate al lago...*

Seduto in riva al fosso

Flan di ricotta e ortica, fonduta di Salva Cremasco, Mandorle di Toritto Presidio Slow Food

Ritorno al futuro

Tagliolini freschi all'alga spirulina, con ragù di pesce persico, trota salmonata e le sue uova

La duplice veste del baccalà

Trancio croccante (ma non fritto) e mantecato all'olio evo, con pomodoro alla pizzaiola e bastoncini di polenta

Il Mojito che non ti aspetti

Crumble al cacao e sale dolce di Cervia, sorbetto al mojito, gelatina rum e lime

43 Euro a persona | ~~anziché 48~~

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:





Lugana San Vigilio 2021 - Selva Capuzza

14 Euro a bottiglia | ~~anziché 17~~

INOSTRI PIATTI

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 *Presidio Slow Food* con focaccine caserecce | 16 Euro 
 *Franciacorta Brut Bredasole* | 4 Euro



Gösafer - antica ricetta contadina Cremonese

Crema di *Sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo Presidio Slow Food* con pinzimonio e polenta | 14 Euro
 *Garda Riesling Gep 2018 Zatti* | 4 Euro

Seduto in riva al fosso

Flan di ricotta e ortica, fonduta di Salva Cremasco e Mandorle di Toritto *Presidio Slow Food* | 10 Euro 
 *Valtinesi Rosa Loredana - Due Pini* | 4 Euro

Tartare di manzo "a me gli occhi"



160 gr. di sottofesa cruda di manzo razza *Bianca Val Padana*, 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: manzo razza *Bianca Val Padana*, rizzola, lingua, salame, salsiccia, salsiccia di oca, salsa rossa, salsa gialla, purè e mostarda. | 22 Euro 
 *Emilia Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli* | 5 Euro


Il maialino va nel tino

Tenerissimo filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa al vino Botticino, patate gialle di Avezzano | 16 Euro 
 *Botticino Colle degli Ulivi 2018 Noventa* | 4 Euro

Tagliata di manzo razza Bianca Val Padana

180 gr. dei migliori tagli dell'unica razza di manzo da carne autoctona del nostro territorio. Con rucola e patate di Avezzano | 16 Euro
 *Benaco Fuochi 2018 Cascina Belmonte* | 7 Euro

La duplice veste del Baccalà!

Trancio croccante (ma non fritto) e mantecato all'olio evo, con pomodoro alla pizzaiola e bastoncini di polenta | 16 Euro
 *Garda Riesling Gep 2018 Zatti* | 4 Euro

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

Primi piatti

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO

Puro godimento: tortelli ripieni di Provolone e salsiccia d'oca, con crema di foie gras e profumatissimo tartufo nero | 15 Euro   
 *Emilia Caravaggio Bianco 2020 Romagnoli* | 5 Euro

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

Risotto con pistilli di zafferano Sol Regina e ragù bianco d'oca. Piatto simbolo del nostro fondatore Gianni | 14 Euro 
 *Monte Netto Merlot Nubes 2020 San Michele* | 4 Euro

Pappardelle Culatello e Bagòss

L'Amatriciana Padana, con Culatello di Zibello e Bagòss | 12 Euro  
 *Monte Netto Merlot Nubes 2020 San Michele* | 4 Euro


Marubini sbagliati d'estate

Freschi ravioli aperti con Salva Cremasco, Erba di San Pietro e pomodorini confit | 12 Euro  
 *Capriano del Colle Marzemino 2021 Lazzari* | 4 Euro


Dedicato a papà - L'ultima ricetta di Gianni

Ravioli neri di baccalà, agro di pomodoro gelèe, frutti di mare | 12 Euro
 *Lugana San Vigilio 2021 Selva Capuzza* | 4 Euro

COSCIA D'OCCA A 75° - La nostra specialità

Coscia d'oca arrosto, cotta altre cinque ore a 75°, morbida e succulenta, con castagne e polenta Belgrano | 17 Euro
 *Emilia Caravaggio Rosso 2018 Romagnoli* | 5 Euro

PETTO D'OCCA COME PIACE A NOI

Petto d'oca marinato da chef Elena nella sua miscela segreta di aromi, accompagnato con salsa agli agrumi e passion fruit | 16 Euro
 *OP Rosso Magister 2018 Quaquarini* | 4 Euro

Faraona 1983 - 39° anno

Faraona arrosto con purè rosa di patate e mostarda casalinga | 16 Euro 
 *OP Rosso Magister 2018 Quaquarini* | 4 Euro

C'era una volta il Roast Beef al tartufo

Un nostro grande classico che ritorna: magatello di *Bianca Val Padana* al punto rosa, mousse di burrata, misticanza e tartufo nero | 16 Euro 
 *Valtellina Sup. Grumello Ris. 2016 Rainoldi* | 9 Euro

Lo storione bianco Calvisius®

con verdure agrodolci ed emulsione di pistacchi | 16 Euro 
 *Emilia Caravaggio Bianco 2020 Romagnoli* | 5 Euro

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