

# I NOSTRI MENU

Autunno 2022

## LA NOSTRA FILOSOFIA



*“Solo raccontando nei miei piatti la storia di questa terra posso convincere le persone a viaggiare fino a qui.” (Rene Redzepi)*

Ci permettiamo di scomodare il più famoso chef del nostro tempo per illustrare la filosofia che guida il nostro lavoro.

Raccontare la storia del nostro territorio attraverso le migliori materie prime di stagione e le ricette tradizionali: ecco quello che amiamo fare.

Oppure, per dirla con un altro illustre maestro: *“La terra, la terra, all’infinito, la terra.”* (Luigi Veronelli).

Elena, Stefania e Andrea

## MENU D'OCA

Assapora le nostre specialità con l'animale simbolo di Corte de' Cortesi

### Prelibatezze d'oca

Salumi d'oca, crostino con patè d'oca, sottoli della casa

### Assoluto di oca e tartufo

Tortelli di Provolone e salsiccia d'oca, crema di foie gras e tartufo nero

### Petto d'oca come piace a noi

Tagliata di petto d'oca, salsa agli agrumi e patate di Avezzano

### Coppa Tognazzi

Tiramisù con amaretti e cioccolato.

Ricetta originale del celebre attore Cremonese  

**50 Euro**

Abbinamenti vino, acqua e caffè 15 Euro




## Menu di Stagione

Il meglio della nostra cucina contemporanea, con gli ingredienti che la terra e la stagione ci donano

### Giardino d'autunno

Flan di zucca, crema di nocciole e granella di amaretti  

### Impressioni di Settembre

Gnocchi verdi al prezzemolo, fonduta di Salva Cremasco, funghi porcini e crema di zucca   

### Il maialino va nel tino

Filetto di maialino a bassa temperatura, salsa al vino Botticino, funghi porcini e patate di Avezzano

### Torta cremino

Torta morbida al cioccolato con castagne e sorbetto all'albicocca

**50 Euro**

aggiungi il nostro abbinamento consigliato:

**Emilia Caravaggio Rosso 2018 - Romagnoli**

**20 Euro a bottiglia**

## LA NOSTRA STORIA



Mamma Giusi è nata proprio qui, in Piazza Vittorio Veneto, a Corte de' Cortesi, in passato chiamato *“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”, allevava nel cortile della propria tenuta di campagna, l'attuale Piazza Vittorio Veneto, esattamente davanti a noi.

La mamma invece ci raccontava una versione più folcloristica: quando era bambina e in paese entrava un raro forestiero, 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.>>>

# I NOSTRI PIATTI

## Autunno 2022

### ANTIPASTI

#### Tonno di Coniglio "Elena 2.022"

con stracciatella di bufala Cremonese, pesto di rucola, crostini alla curcuma e cipolle rosse all'agro di lamponi | 15 Euro   



 Valtenesi Rosa Loredana - Due Pini | 4 Euro

#### C'è Culatello e Culatello

Il nostro è Presidio Slow Food con focaccine caserecce | 20 Euro 

 Franciacorta Brut - Bredasole | 4 Euro

#### Tagliere Gabbiano per due persone

Tutti i nostri antipasti tipici in un unico tagliere: prelibatezze d'oca, salumi tradizionali, polentine, sottoli casalinghi, ecc. | 30 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 | 16 Euro

 Garda Riesling Gep 2018 - Zatti | 4 Euro

#### Tartare di manzo "a me gli occhi"

160 gr. di manzo razza Bianca Val Padana condita al tavolo secondo le tue indicazioni | 15 Euro 

 Botticino Colle degli Ulivi 2018 - Noventa | 5 Euro

### PRIMI PIATTI

#### Pappardelle Culatello e Bagòss

La nostra apprezzatissima "Amatriciana Padana", con pomodoro, pregiato Culatello di Zibello e saporito formaggio Bagòss | 15 Euro


 Monte Netto Merlot Nubes 2021 - San Michele | 4 Euro

#### Risotto Milanese ma non troppo

Risotto con pistilli di zafferano Sol Regina e ragù bianco d'oca. Piatto simbolo del nostro fondatore Gianni | 15 Euro 

 Monte Netto Merlot Nubes 2021 - San Michele | 4 Euro

#### Impressioni di Settembre

Gnocchi verdi al prezzemolo, fonduta di Salva Cremasco, funghi porcini, crema di zucca: musica nel piatto! | 14 Euro   

 Emilia Caravaggio Rosso 2018 - Romagnoli | 5 Euro

#### Marubini tradizionali Antica Cremona

I ravioli tipici di Cremona in brodo | 13 Euro   

 Capriano del Colle Marzemino 2021 - Lazzari | 4 Euro


#### Dedicato a papà - L'ultima ricetta di Gianni

Ravioli neri di baccalà mantecato, gelée di pomodoro agrodolce, frutti di mare | 13 Euro  

 Lugana San Vigilio 2021 - Selva Capuzza | 4 Euro

### SECONDI PIATTI



#### FARAONA 1983 - 39° anno

Già "Faraona di nonna Bigina" è il nostro piatto storico: arrosto morbidissimo con purè di patate e mostarda casalinga | 16 Euro 

 OP Rosso Magister 2018 - Quaquerini | 4 Euro

#### Il Bollito Tradizionale Cremonese

premiato da Alessandro Borghese

I 5 tagli e le 5 salse del bollito tradizionale Cremonese: manzo, cotechino, gallina "che ruzzola", lingua salmistrata e testina; con salsa verde, rossa, gialla, purè e mostarda casalinga | 22 Euro  

 Emilia Barbera Cuvée 15 2020 - Romagnoli | 6 Euro

#### Tagliata di manzo razza Bianca Val Padana

Con rucola e patate di Avezzano | 18 Euro

 Benaco Fuochi 2018 - Cascina Belmonte | 7 Euro

#### La duplice veste del Baccalà alla Cremonese

Trancio di baccalà croccante (ma non fritto) con pomodoro e olive e baccalà mantecato all'olio evo con polenta | 18 Euro

 Lugana San Vigilio 2021 - Selva Capuzza | 4 Euro

#### Coscia d'Oca a 75° - La nostra specialità

Coscia d'oca arrosto, cotta oltre cinque ore a bassa temperatura, morbida e succulenta, con castagne e polenta Belgrano | 20 Euro

 Emilia Caravaggio Rosso 2018 - Romagnoli | 5 Euro

#### Petto d'oca come piace a noi

Tagliata di petto d'oca (marinato da chef Elena nella sua miscela segreta di aromi), salsa agli agrumi e patate di Avezzano | 20 Euro

 Emilia Barbera Cuvée 15 2020 - Romagnoli | 6 Euro

#### Il Maialino va nel tino

Tenerissimo filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa al vino Botticino, funghi porcini e patate di Avezzano | 18 Euro

 Botticino Colle degli Ulivi 2018 - Noventa | 5 Euro

#### C'era una volta il Roast Beef al tartufo

Un nostro classico rielaborato al gusto attuale: magatello di Bianca Val Padana, mousse di burrata, misticanza e tartufo nero | 20 Euro

 Emilia Pinot Nero Ape 2020 - Romagnoli | 7 Euro