

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 di foie gras, sfiziosità della casa **G U L**

Assoluto di oca e tartufo

Tortelli di Provolone e salsiccia d'oca, crema di foie gras e tartufo nero **G U L**

Petto d'oca come piace a noi

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

Coppa Tognazzi

Tiramisù con amaretti e cioccolato

Ricetta originale del celebre attore Cremonese **U L**

50 Euro

Abbinamenti vino, acqua e caffè | 15 Euro

oppure

bottiglia di Caravaggio Rosso 2020 Romagnoli | 20 Euro

MENU “40 ANNI IN 12 MESI” - Nr.1

Un viaggio lungo un anno per gustare i piatti che hanno segnato la nostra storia

Ivo il Tardivo (2010)

Flan di radicchio tardivo di Treviso, fonduta di taleggio di bufala cremonese, cialda di grana padano alla liquirizia

Gnocchi rosa al sugo d'anatra e chiodini (1985)

Il nostro primo piatto più storico

Guancia di manzo al vino rosso (1997)

con polenta Belgrano della Graffignana

Bonet (1986)

Il dolce preferito di Gianni: budino Piemontese con amaretti, cacao e caramello

50 Euro

Abbinamenti vino, acqua e caffè | 15 Euro

oppure

bottiglia di OP Rosso Magister 2018 Quaquarini | 15 Euro

LA NOSTRA STORIA



Siamo nati domenica 2 ottobre 1983, quando papà Gianni, capo area Garzanti Libri in quel di Cantù, e mamma Giusi, casalinga, decidono di rilevare il vetusto Bar Centrale di Piazza Vittorio Veneto, a Corte de' Cortesi, il paese di origine di nostra mamma.

Da quel giorno Il Gabbiano ha iniziato un volo che non si è ancora concluso.

il 2023 sarà per noi l'anno del 40° anniversario, dei festeggiamenti, dei ricordi, della volontà di continuare quel volo che tanto stava a cuore ai nostri genitori e che noi, anno dopo anno, abbiamo voluto alimentare e rendere nostro.

Elena, Stefania e Andrea



I NOSTRI PIATTI

Inverno 2023



ANTIPASTI

Prelibatezze d'oca

Salumi d'oca, crostino di pan brioche con foie gras, sfiziosità della casa | 16 Euro   



 Emilia Caravaggio Bianco 2021 - Romagnoli | 5 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

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 Eleonora 2021 - Due Pini | 4 Euro

Ivo il tardivo (2010)

Flan di radicchio tardivo di Treviso, fonduta di taleggio di bufala cremonese, cialda di grana Padano alla liquirizia | 12 Euro  

 Valtenesi Rosa Loredana - Due Pini | 4 Euro

SECONDI PIATTI



Coscia d'Oca a 75° - La nostra specialità


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

 Emilia Caravaggio Rosso 2020 - Romagnoli | 5 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

 Gutturnio Superiore APE 2018 - Romagnoli | 5 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



PRIMI PIATTI

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 




 Capriano del Colle Rosso Carme 2020 - San Michele | 4 Euro

Pappardelle Culatello e Bagòss

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

 Monte Netto Merlot Nubes 2021 - San Michele | 4 Euro

Gnocchi Rosa al sugo d'anatra e chiodini (1985)

Il nostro primo storico, protagonista anche a Geo&Geo da Sveva Sagramola su Rai3 | 14 Euro   



 Botticino Colle degli Ulivi 2018 - Noventa | 5 Euro

Marubini tradizionali Antica Cremona

Ravioli Cremonesi di carne in brodo | 14 Euro   

 Capriano del Colle Marzemino 2021 - Lazzari | 4 Euro

Dedicato a papà - L'ultima ricetta di Gianni

Ravioli neri ripieni di baccalà mantecato, gelée di pomodoro agrodolce, frutti di mare | 14 Euro  


 Lugana San Vigilio 2021 - Selva Capuzza | 4 Euro

Petto d'oca come piace a noi

Tagliata di petto d'oca marinato da chef Elena, salsa agli agrumi e patate gialle di Avezzano | 20 Euro

 Emilia Pinot Nero APE 2020 - Romagnoli | 7 Euro

Faraona 1983 - 40° anno

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

 Botticino Colle degli Ulivi 2018 - Noventa | 5 Euro

Guancia di manzo al vino rosso (1997)

Tenerissimo "cappello del prete" di manzo razza Bianca Val Padana con polenta Belgrano della Graffignana | 18 Euro

 OP Rosso Magister 2018 - Quaquarelli | 4 Euro

Cinghiale all'Auvergnate

Il nostro umido invernale più famoso: bocconcini di cinghiale con polenta Belgrano della Graffignana | 20 Euro

 Amarone della Valpolicella 2019 - Zeni1870 | 10 Euro

