

I MENÙ DELL'INVERNO 2024

MENU D'OCA

Le nostre specialità

PRELIBATEZZE D'OCA

Salumi d'oca, crostino con patè di foie gras, sfiziosità **G U L**

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO

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

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

con salsa agli agrumi e patate di Avezzano

COPPA TOGNAZZI

Tiramisù con amaretti e cioccolato

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

Prezzo del Menù | 55 Euro

Abbinamento tre calici di vino, acqua e caffè | 15 Euro

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 uno degli chef più famosi del nostro tempo per illustrare la filosofia che guida il nostro lavoro.

Tramandare e preservare la storia del nostro territorio, cucinando le ricette tradizionali ottenute dalle migliori materie prime locali di stagione: 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

LA NOSTRA STORIA



Mamma Giusi è nata proprio qui, in Piazza Vittorio Veneto, a poche decine di metri da dove ci troviamo oggi, in quello che una volta veniva 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”, che ha dato il nome al paese, 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.

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

MENU DELLA TRADIZIONE

I nostri piatti storici, in Carta da 40 anni

PICCOLO ANTIPASTO

Assaggio di salame tradizionale Cremonese con la nostra giardiniera fatta in casa

GNOCCHI ROSA

Gnocchi di patate e rapa rossa con ragù di manzo razza Bianca Val Padana e funghi chiodini **G U L**

FARAONA 1983

Il nostro piatto storico, arrosto umido, morbido e non secco, con purè di patate e mostarda casalinga **L**

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI **U L**

L'opulenza di burro e lattosio nei dolci tradizionali Cremonesi: crema di mascarpone allo zabaione con la sbrisolona fatta in casa

Prezzo del Menù | 45 Euro

Abbinamento tre calici di vino, acqua e caffè | 15 Euro

ANTIPASTI

PRELIBATEZZE D'OCA

Salumi d'oca, crostino di pan brioche con patè di foie gras, sfiosità e sottoli della casa | 16 Euro **G U**

G **U**
🍷 Caravaggio Bianco 2022 - Romagnoli | 5 Euro

TAGLIERE GABBIANO PER DUE PERSONE

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

G **U**
🍷 Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

CARCIOFO 2.0

Gli sformati di Elena, sempre diversi ogni stagione: flan di carciofi, fonduta di Taleggio allo zafferano, carciofo gratinato | 12 Euro **U L**

U **L**
🍷 Lugana 2022 - Selezione Il Gabbiano | 4 Euro

C'È CULATELLO E CULATELLO

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

G
🍷 Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

GÖSAFER - antica ricetta contadina Cremonese

Crema di Sardina del lago d'Iseo, pinzimonio, polenta | 16 Euro

G
🍷 Riesling Eleonora 2021 - Due Pini | 4 Euro

PRIMI PIATTI

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO

La perfezione non esiste, ma forse non è così lontana: tortelli di oca e Provolone, crema di foie gras e tartufo nero | 19 Euro **G U L**

G **U** **L**
🍷 Capriano Rosso Ris. 1884 2018 - San Michele | 7 Euro

PAPPARDELLE CULATELLO E BAGÒSS

L'Amatriciana Padana, con pomodoro, Culatello e Bagòss | 15 Euro **G U L**

G **U** **L**
🍷 Monte Netto Merlot Nubes 2022 - San Michele | 4 Euro

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

Risotto con zafferano Sol Regina e ragù bianco d'oca. Piatto simbolo del nostro fondatore Gianni | 17 Euro **G L**

G **L**
🍷 Torre Rosso 2022 - Torre d'Orti | 4 Euro

GNOCCHI ROSA

Il nostro primo storico: gnocchi di patate e rapa rossa con ragù di manzo razza Bianca Val Padana e funghi chiodini | 15 Euro **G U**

G **U**
🍷 Capriano del Colle Rosso Carne 2021 - San Michele | 4 Euro

MARUBINI ANTICA CREMONA

Ravioli di carne tipici Cremonesi in brodo di carne | 15 Euro **G U L**

G **U** **L**
🍷 Capriano del Colle Marzemino 2022 - San Michele | 4 Euro

SECONDI PIATTI

COSCIA D'OCA A 75° - La nostra specialità

Coscia d'oca arrosto, cotta oltre 5 ore cbt, morbida e non secca (non è uno spiedo!) con castagne e polenta Belgrano | 20 Euro

G
🍷 Caravaggio Rosso 2020 - Romagnoli | 5 Euro

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE

premiato da Alessandro Borghese

Piatto misto (non carrello) con 5 tagli e 5 salse: manzo razza Bianca Val Padana, cotechino nostrano, gallina "che ruzzola", lingua salmistrata e testina; salsa verde, rossa, gialla, purè e mostarda casalinga | 22 Euro **U L**

U **L**
🍷 Barbera Cuvée 15 2020 - Romagnoli | 6 Euro

TAGLIATA DI MANZO A KM. ZERO

Controfiletto di manzo razza Bianca Val Padana, allevato a 7 km da noi. Servito con foglia verde e patate di Avezzano | 18 Euro

G
🍷 Botticino Pia' della Tesa 2019 - Noventa | 8 Euro

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

Il più scelto: tagliata di petto d'oca marinato agli aromi, salsa agli agrumi, patate di Avezzano | 20 Euro

G
🍷 Emilia Pinot Nero Ape 2021 - Romagnoli | 6 Euro

FARAONA 1983 - in carta da 40 anni

Il nostro piatto più storico, un arrosto umido, morbido e non secco, da un antico ricettario del '700 Cremonese. Accompagnata da purè di patate e dalla nostra mostarda casalinga | 18 Euro **L**

L
🍷 Botticino Colle degli Ulivi 2020 - Noventa | 5 Euro

GRAN CARRELLO DI FORMAGGI **L**

Selezione di formaggi del nostro territorio, dall'eccellente tradizione lattiero casearia, con un occhio di riguardo alle piccole produzioni dei contadini locali. Scegli e componila a tuo piacimento | 3 Euro al pezzo

L
🍷 Benaco Bresciano Fuochi 2019 - Cascina Belmonte | 9 Euro

Pane casereccio e acqua microfiltrata | 3 Euro a persona

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