

Fondatore: Gianni Fontana
Titolare: Stefania Fontana
Capo Chef: Elena Steteo
Capo Sala: Emanuela Bricchetti
Sommelier: Andrea Fontana

Gabbiano1983


MICHELIN
2024

Anno 40 - Nr. 2

Menù Primavera 2024

www.gabbiano1983.it

MENU D'OCA | Le nostre specialità

PRELIBATEZZE D'OCA

Salumi d'oca, crostino di pan brioche con patè di foie gras, sottoli della casa

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO

La perfezione non esiste, ma forse non è così lontana: tortelli di Provolone e salsiccia d'oca, crema di foie gras e profumato tartufo nero

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

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

COPPA TOGNAZZI

Tiramisù con amaretti e cioccolato.

Ricetta originale del celebre attore Cremonese

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 spingere 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).

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.

MENU DELLA TRADIZIONE

I nostri piatti storici, in Carta da 40 anni

PICCOLO ANTIPASTO

Assaggio di salame tradizionale Cremonese con la nostra giardiniera

GNOCCHI ROSA

Gnocchi di patate e rapa rossa con ragù di manzo razza Bianca Val Padana e funghi chiodini

FARAONA 1983

Arrosto umido, morbido e non secco, da un antico ricettario del '700 Cremonese, accompagnato da purè di patate e mostarda casalinga

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI

L'opulenza di burro e lattosio nei dolci tipici Cremonesi: crema di mascarpone allo zabaione con la nostra sbrisolona

Prezzo del Menù | 45 Euro

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

I Piatti della Primavera 2024

Antipasti

SEDUTO IN RIVA AL FOSSO U D

I flan di Elena, sempre diversi ogni stagione. Attualmente: flan di ricotta e ortica, fonduta di Salva Cremasco, cialda di Grana Padano e mandorle tostate di Toritto Presidio Slow Food | 12 Euro

U Lugana 2022 Selezione Il Gabbiano | 4 Euro

PRELIBATEZZE D'OCA G U

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

U Caravaggio Bianco 2022 - Romagnoli | 5 Euro

TAGLIERE GABBIANO per due persone U D

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

U Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

TARTARE DI MANZO "a me gli occhi!"

160 gr. di carne cruda di manzo razza Bianca Val Padana condita al tavolo su tua indicazione | 15 Euro

U Lugana 2022 - Selezione Il Gabbiano | 4 Euro

C'È CULATELLO E CULATELLO G

Il nostro è Presidio Slow Food, con focaccine caserecce e giardiniera casalinga | 20 Euro

U Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

GÖSAFER - antica ricetta contadina Cremonese

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

U Riesling Eleonora 2021 - Due Pini | 4 Euro

GRAN CARRELLO DI FORMAGGI D

Ricca selezione di formaggi, principalmente del nostro territorio e da piccole produzioni dei contadini locali. Disponibile solo nel week-end | 3 Euro al pezzo

U Benaco B.no Fuochi 2019 - C.na Belmonte | 9 Euro

IL SOGNO DI GIANNI E GIUSI FONTANA OGGI PROSEGUE NELLA PASSIONE E NEL LAVORO INSOSTITUIBILE DI:



IN CUCINA: Elena, Edoard, Alessandro, Gabri, Luca, Kung e Ileana

IN SALA: Emanuela, Federico, Rossana, Stefania e Andrea

Primi Piatti

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO G U D

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

U Capriano Rosso Ris. 1884 2018 - San Michele | 7 Euro

PAPPADELLE CULATELLO E BAGÒSS G U D

Sugo rosso con pomodoro, Culatello e Bagòss | 15 Euro

U Monte Netto Merlot Nubes 2022 - San Michele | 4 Euro

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO D

Risotto con zafferano Sol Regina e ragù bianco d'oca | 17 Euro

U Colombaia Rosso 2019 - Zerbosco | 5 Euro

GNOCCHI ROSA G U

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

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

MARUBINI ANTICA CREMONA G U D

Ravioli di carne tipici Cremonesi in brodo di carne | 15 Euro

U 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 a bassa temperatura, morbida e non secca, con castagne e polenta Belgrano | 20 Euro

U Caravaggio Rosso 2020 - Romagnoli | 5 Euro

FARAONA 1983 - in carta da 40 anni D

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

U Botticino Colle degli Ulivi 2020 - Noventa | 5 Euro

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

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

U Emilia Pinot Nero Ape 2021 - Romagnoli | 6 Euro

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE U D

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 Barbera Cuvée 15 2021 - Romagnoli | 6 Euro

TAGLIATA DI MANZO A KM. ZERO

Controfiletto di Bianca Val Padana con rucola e patate di Avezzano | 18 Euro

U Botticino Pia' della Tesa 2019 - Noventa | 8 Euro