

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

1983 Gabbiano

Specialità d'oca e grandi vini


MICHELIN
2024

Anno 41 Nr. 4

MENU ESTATE 2024

www.gabbiano1983.it

IL PAESE DELLE OCHE

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 si vedevano nel cortile della dimora di campagna della famiglia nobile "Cortesi", che ha dato il nome al paese: l'attuale Piazza Vittorio Veneto, 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.

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 (fondatore del Noma di Copenaghen, per 4 anni Miglior Ristorante del Mondo) 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 e 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 SPECIALITÀ

Sua Maestà l'Oca

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

I PIATTI STORICI IN CARTA DA 40 ANNI

Menù della tradizione

PICCOLO ANTIPASTO

Assaggio del nostro salame tradizionale Cremonese con giardiniera di verdure

GNOCCHI ROSA

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

FARAONA 1983

Il nostro piatto più storico: arrosto morbido e non secco, da un antico ricettario del '700 Cremonese. Con purè di patate e mostarda casalinga

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI

Crema di mascarpone allo zabaione con la nostra sbrisolona

Prezzo del Menù | 45 Euro

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

Principali allergeni:
 GLUTINE  LATTE  UOVA

Pane casereccio e acqua microfiltrata | 3 Euro



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette di questo menù, si prega di contattare, prima di ordinare il pasto, il personale di sala



I piatti dell'estate



LE NOSTRE MIGLIORI PROPOSTE - 2024

Antipasti

C'È CULATELLO E CULATELLO

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

🍷 Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

PRELIBATEZZE D'OCA

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

🍷 Caravaggio Bianco - Romagnoli | 5 Euro

TAGLIERE GABBIANO

per due persone

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

🍷 Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

LUGLIO COL BENE CHE TI VOGLIO

I flan di Elena, diversi ogni stagione. In estate: flan di zucchine e menta, cremoso alla liquirizia, cialda al limone | 12 Euro

🍷 Lugana 2022 Sel. Il Gabbiano | 4 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

🍷 Merlot Liber 2020 - Botturi | 4 Euro

GÖSAFER - antica ricetta Cremonese

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

🍷 Riesling Eleonora 2021 - Due Pini | 4 Euro

TONNO DI CONIGLIO 2.022

Ormai un classico della stagione estiva. Con stracciatella di bufala, cipolle rosse ai lamponi, pesto di rucola e crostini del nostro pane giallo alla curcuma. Tenero come un tonno, saporito come un coniglio | 15 Euro

🍷 Rosato Solerose - Fontanafredda | 5 Euro

GRAN CARRELLO DI FORMAGGI

Ricca selezione di formaggi, per la maggior parte del nostro territorio e da piccole produzioni dei contadini locali, con qualche incursione Nazionale ed estera.

Lo puoi gustare come antipasto, dopo o al posto del secondo. Disponibile solo nel week-end | 3 Euro al pezzo

🍷 Benaco Fuochi 2019 - Belmonte | 9 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, tartufo nero | 19 Euro

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

PAPPARDELLE CULATELLO E BAGÒSS

La nostra versione Padana dell'Amatriciana, con pomodoro, Culatello e formaggio Bagòss | 15 Euro

🍷 Cellatica Superiore 2021 - Coop. Cellatica | 4 Euro

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

Risotto con zafferano Sol Regina e ragù bianco d'oca. Piatto simbolo del nostro fondatore Gianni, milanese (di nascita) ma non troppo (nonni Cremonesi) | 17 Euro

🍷 Colombaia Rosso 2019 - Zerbosco | 5 Euro

AL CONTADINO NON FAR SAPERE... **Novità**

Cappelletti di taleggio e pere, fonduta di Salva allo zafferano, gelée di pere | 15 Euro

🍷 Friulano No Name 2021 - Le Vigne di Zamò | 5 Euro

GNOCCHI ROSA

Gnocchi di patate e rapa rossa, ragù di manzo razza Bianca Val Padana, funghi chiodini | 15 Euro

🍷 Botticino Piccoli Sorsi 2021 - Maccaboni | 4 Euro

Secondi piatti

COSCIA D'OCA A 75° - **La nostra specialità**

Coscia d'oca arrosto, cotta oltre 5 ore in cbt, morbida e non secca, con castagne e polenta Belgrano | 22 Euro

🍷 Caravaggio Rosso 2020 - Romagnoli | 5 Euro

FARAONA 1983 - in carta da 41 anni

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

🍷 Botticino Colle degli Ulivi 2020 - Noventa | 5 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

🍷 Benaco B.no Stramonina 2021 - Cascina Belmonte | 5 Euro

TAGLIATA DI MANZO A KM. ZERO

Controfiletto di manzo razza Bianca Val Padana con rucola e patate di Avezzano | 20 Euro

🍷 Botticino Colle San Pietro 2021 - Maccaboni | 5 Euro

BACCALÀ ALLA MANIERA DI LISBONA

Trancio di baccalà croccante, salsa di pomodoro, olive taggiasche e patate di Avezzano | 18 Euro

🍷 Riesling Marin 2021 - Fontanafredda | 5 Euro

Principali allergeni:
🍷 GLUTINE 🍷 LATTE 🍷 UOVA

Pane casereccio e acqua microfiltrata | 3 Euro

1983
Gabbiano
Specialità d'oca e grandi vini

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette di questo menù, si prega di contattare, prima di ordinare il pasto, il personale di sala