

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. 6



MENU AUTUNNO 2024

www.gabbiano1983.it




Sua Maestà l'Oca

LE NOSTRE SPECIALITÀ CON L'ANIMALE SIMBOLO DI CORTE DE' CORTESI


PRELIBATEZZE D'OCA

Salumi d'oca, crostino di pan brioche con il nostro patè di foie gras, giardiniera casalinga | 18 Euro  

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO

La perfezione non esiste, ma forse non è poi così lontana: tortelli di Provolone e salsiccia d'oca, crema di foie gras e profumato tartufo nero | 20 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) | 20 Euro 

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

L'oca in versione moderna : tagliata di petto d'oca, marinato una notte in un sale bilanciato con gli aromi del nostro orto, scottato sulla piastra, guarnito con salsa agli agrumi e accompagnato da patate di Avezzano. È L'ultimo piatto d'oca nato, eppure è il più scelto in ogni stagione | 24 Euro

COSCIA D'OCA A 75°

L'oca in versione tradizionale: coscia d'oca arrosto (con l'osso!), cucinata con pancetta rosolata e vino bianco, che viene poi cotta altre 5 ore a bassa temperatura, per renderla morbida e non secca. Impreziosita con castagne e accompagnata da polenta di mais Belgrano della Graffignana | 24 Euro

Menù Degustazione

L'OCA IN TUTTE LE SALSE

PRELIBATEZZE D'OCA

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

COSCIA D'OCA A 75°

TORTA DI ROSE

Prezzo del Menù | 60 Euro a persona

Abbinamento 4 vini Cantina Romagnoli | 20 Euro

IL PRESENTE MENÙ VIENE REALIZZATO PER L'INTERO TAVOLO
(bambini esclusi)

IL PAESE DELLE OCHE E DEI POETI

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.

Corte non ha dato i natali a nessun **illustre poeta** tuttavia, come riportato in un articolo del 1956 del quotidiano locale: <in tutto il popolo è insito un certo intendimento artistico che si dimostra particolarmente in una atavica passione filodrammatica>.

Venendo alle **ocche**, la versione ufficiale si riferisce a quelle allevate dalla famiglia nobile "Cortesi", che ha dato il nome al paese, nell'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 che si incontravano in piazza allungavano il collo per vederlo meglio, e commentavano chi fosse in un vivace chiacchiericcio, che ricordava l'allegro starnazzare delle ocche.

Principali allergeni:

 GLUTINE  LATTE  UOVA

Pane casereccio e acqua microfiltrata | 3 Euro

1983



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'autunno



Anno 41 Nr. 6

MENU AUTUNNO 2024

www.gabbiano1983.it

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

TONNO DI CONIGLIO Elena 2.022

Un nostro classico, sempre tra i più scelti. Con stracciatella di bufala, cipolle rosse ai lamponi, pesto di rucola e crostini di pane giallo alla curcuma | 15 Euro

🍷 Nebbiolo Rosato Solerose - Fontanafredda | 5 Euro

TAGLIERE GABBIANO per due persone

I nostri antipasti tipici in un tagliere: salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, polentine, sfiziosità | 30 Euro a tagliere

🍷 Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

ANDAR PER FUNGHI **Piatto di stagione**

Il flan di Elena, sempre diversi ogni stagione. Attualmente: flan di ricotta e funghi di bosco, spadellata di porcini, fonduta di taleggio | 14 Euro

🍷 CdC Marzemino 2023 - Lazzari | 4 Euro

GÖSAFER - antica ricetta contadina Cremonese

Crema di Sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo, pinzimonio, bastoncini di polenta Belgrano | 17 Euro

🍷 Riesling Marin 2020 - Fontanafredda | 5 Euro

TARTARE DI MANZO "a me gli occhi!"

Tartare di carne cruda di manzo razza Bianca Val Padana condita al tavolo su tua indicazione | 16 Euro

🍷 Merlot Nubes 2023 - San Michele | 4 Euro

Primi Piatti

TORTELLI DI ZUCCA **Piatto di stagione**

Quelli tipici del nostro territorio, ripieni di zucca Mantovana, mostarda casalinga e amaretti | 15 Euro

🍷 Lugana 2022 Sel. Il Gabbiano | 4 Euro

GNOCCHI ROSA

Gnocchi di patate e rapa rossa, ragù di manzo razza Bianca Val Padana, funghi chiodini. Antico piatto della tradizione contadina | 15 Euro

🍷 Barbera Colombaia 2019 - Zerbosco | 5 Euro

PAPPADELLE CULATELLO E BAGÒSS

La nostra versione Padana dell'Amatriciana, sapida e gustosa. Con salsa di pomodoro, pregiato Culatello e saporito formaggio Bagòss | 16 Euro

🍷 Caravaggio Rosso 2020 - Romagnoli | 5 Euro

MARUBINI IN BRODO ANTICA CREMONA

Ravioli Cremonesi di carni brasate in brodo di carne. Come da tradizione, ricetta segreta di famiglia | 15 Euro

🍷 CdC Rosso Carne 2022 - San Michele | 4 Euro

Secondi Piatti

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE premiato da Alessandro Borghese

Piatto (non carrello) con 5 tagli di carne e 5 salse: manzo "cappello del prete", gallina "che ruzzola", cotechino nostrano, lingua salmistrata e testina; con salsa verde, rossa, maio alle verdure, purè e mostarda casalinga | 24 Euro

🍷 CdC Rosso Ris. 1884 2019 - San Michele | 6 Euro

FARAONA 1983 - in carta da 41 anni

Il nostro piatto più storico: arrosto morbido e non secco, servito con purè e mostarda casalinga | 18 Euro

🍷 Botticino Colle San Pietro 2021 - Maccaboni | 5 Euro

TAGLIATA DI MANZO A KM. ZERO

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

🍷 Botticino Più de la Tesa 2019 - noventa | 7 Euro

BACCALÀ ALLA MANIERA DI LISBONA

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

🍷 Caravaggio Bianco 2023 - Romagnoli | 5 Euro

Principali allergeni:

🌾 GLUTINE 🥛 LATTE 🥚 UOVA

Pane casereccio e acqua microfiltrata | 3 Euro

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