



Le Sale



Il Gabbiano 1983 è il luogo ideale dove festeggiare i tuoi momenti speciali: battesimi, compleanni, piccoli ricevimenti nuziali, cresime, comunioni, ecc.

Disponiamo di quattro salette piccole e tranquille, con la possibilità di riservarle interamente, e nella bella stagione un giardino interno per la sicurezza dei bambini.



Sala Attestati - 10/15 pax



Sala Veranda - 20/30 pax



Sala Camino - 25/35 pax



Sala Enoteca - 15/25 pax

GABBIANO1983
Specialità d'oca e grandi vini
Piazza Vittorio Veneto, 10
CORTE DE' CORTESI (CR)

Per info e prenotazioni
347.8745100
info@trattoriailgabbiano.it
www.gabbiano1983.it



Gabbiano¹⁹⁸³

Specialità d'oca e grandi vini



Menù Gruppi

Menu Autunno

ANTIPASTO

TAGLIERE GABBIANO

Salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, polentine miste, sott'oli della casa

PRIMI PIATTI

TORTELLI ROSSI DI RICOTTA

con salsa di noci e Grana Padano

RISOTTO ALLA BRESCIANA

con mirtilli di bosco e formaggio Bagòss

SECONDI PIATTI

MAIALINO ALLA MODA DEL '700

con funghi chiodini e polenta Belgrano

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI

con marmellata e mostarda casalinghe

DESSERT

TORTA DI CERIMONIA

oppure

FANTASIA DI DESSERT

PREZZO A PERSONA 55 €

PACCHETTO BASE COMPRESO:

- Coperto, servizio, pane fatto in casa, acqua e caffè
- Prosecco DOC
- Il Volo Bianco (chardonnay)
- Il Volo Rosso (pinot nero)

Menu Oca di Corte

ANTIPASTO

PRELIBATEZZE D'OCA

Salumi d'oca, foie gras, sott'oli della casa

PRIMI PIATTI

ASSOLUTO DI OCA E TARTUFO

ravioli di provolone e salsiccia d'oca con tartufo nero e crema di foie gras

RISOTTO MILANESE MA NON TROPPO

con zafferano Sol Regina e ragù bianco d'oca

SECONDI PIATTI

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

con salsa agli agrumi e patate di Avezzano

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI

con marmellata e mostarda casalinghe

DESSERT

TORTA DI CERIMONIA

oppure

FANTASIA DI DESSERT

PREZZO A PERSONA 60 €

APERITIVO 5 €

Stuzzichini caldi e freddi con Spritz, Prosecco e Analcolico

BUFFET DOLCI 5 €

Cinque finger food di dessert alternativi alla torta scelta

Menu Tradizione

ANTIPASTO

MISTO DI SALUMI DELLA NOSTRA TERRA

con giardiniera casalinga

PRIMO PIATTO

GNOCCHI ROSA

con ragù di manzo razza Bianca Val Padana e funghi chiodini

SECONDO PIATTO

FARAONA 1983

con mostarda casalinga e patate di Avezzano

DESSERT

TORTA DI CERIMONIA

oppure

FANTASIA DI DESSERT

PREZZO A PERSONA 50 €

VINI PREMIUM 5 €

- Franciacorta Brut - Bredasole
- Lugana DOC Selva - Capuzza
- Monte Netto Merlot - San Michele

LIQUORI E DIGESTIVI 5 €

Carrello con Grappa, liquori e digestivi per il dopo pasto

Menu Bambini

ANTIPASTO

LO STESSO DEL MENÙ SCELTO

PRIMO PIATTO

PASTA AL POMODORO

oppure

RISOTTO GIALLO

SECONDO PIATTO

COTOLETTA CON PATATE

oppure

PETTO DI POLLO CON PATATE

DESSERT

LO STESSO DEL MENÙ SCELTO

oppure

GELATO AL FIORDILATTE

MENÙ COMPLETO 35 €

(antipasto | primo e secondo | dessert)

MENÙ CON DUE PIATTI 27 €

(antipasto | primo o secondo | dessert)

ORARI DI APERTURA:

La sala è a vostra disposizione dalle **12:30** alle **16:30** a pranzo e dalle **19:30** alle **23:30** a cena.

L'eventuale permanenza oltre questi orari va concordata e viene conteggiata **100 € l'ora**.