

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

Menù Degustazione d'Oca

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

Pane, acqua e caffè inclusi

Abbinamento 4 vini Cantina Romagnoli | 20 Euro

**IL MENÙ D'OCA 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, nel **PAESE DELLE OCHE E DEI POETI**.

Le origini di questo nome sono incerte.

Corte non ha dato i natali a nessun **illustre poeta**, tuttavia <in tutto il popolo è insito un certo intendimento artistico che si dimostra particolarmente in una atavica passione filodrammatica> (La Provincia di Cremona, 1956).

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 in piazza allungavano il collo per vederlo meglio, e commentavano chi fosse in un vivace chiacchiericcio, che ricordava l'allegro starnazzare delle ocche.

Menu del Bollito

ASSAGGIO DI SALAME CREMONESE

con la nostra giardiniera casalinga

MARUBINI IN BRODO ANTICA CREMONA

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE premiato da Alessandro Borghese

5 tagli di carne e 5 salse: manzo "cappello del prete", gallina "**che ruzzola!**", cotechino Cremonese, lingua salmistrata e testina di vitello; con salsa verde, salsa rossa, maio alle verdure, purè e mostarda casalinga

Prezzo del Menù | 45 Euro a persona

IL MENÙ DEL BOLLITO PUÒ ESSERE ORDINATO SINGOLARMENTE



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



LA NOSTRA PROPOSTA DI STAGIONE

Anno 41 Nr. 6

AUTUNNO 2024

www.gabbiano1983.it

Antipasti

TAGLIERE GABBIANO **per due persone**

I nostri antipasti tipici in un tagliere: salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, polentine, sfiziosità | 30 Euro a tagliere ①②

🍷 Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

PRELIBATEZZE D'OCA

Salumi d'oca, crostino di pan brioche con il nostro patè di foie gras, giardiniera casalinga | 18 Euro ③④⑤

🍷 Caravaggio Bianco 2023 - Romagnoli | 5 Euro

C'È CULATELLO E CULATELLO

Il nostro è Presidio Slow Food, servito con focaccine caserecce e giardiniera casalinga | 20 Euro ⑥

🍷 Franciacorta Brut - Bredasole | 5 Euro

ANDAR PER BOSCHI **Piatto di stagione**

Flan di ricotta e funghi di bosco, spadellata di porcini, fonduta di taleggio | 14 Euro ①②

🍷 Monte Netto Nubes 2023 - San Michele | 4 Euro

Primi Piatti

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 ③④⑤

🍷 Pinot Nero Rodel Pianezzi 2020 - Pojer e Sandri | 10 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 ①

🍷 Caravaggio Rosso 2020 - Romagnoli | 5 Euro

GNOCCHI ROSA - **Piatto storico**

Gnocchi di patate e rapa rossa, ragù di manzo razza Bianca Val Padana, funghi chiodini | 15 Euro ③④⑤

🍷 Botticino Colle San Pietro 2021 - Maccaboni | 5 Euro

PAPPADELLE CULATELLO E BAGÒSS

La nostra versione Padana dell'Amatriciana, con pregiato Culatello di Zibello e saporito formaggio Bagòss | 16 Euro ③④⑤

🍷 Botticino Pià de la Tesa 2020 - Noventa | 8 Euro

MARUBINI IN BRODO ANTICA CREMONA

Ravioli Cremonesi di carni brasate, in brodo di carne. Come da tradizione, ricetta segreta di famiglia | 15 Euro ③④⑤

🍷 Monte Netto Nubes 2023 - San Michele | 4 Euro

Secondi Piatti

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

L'oca in versione moderna: tagliata di petto d'oca marinato, salsa agli agrumi, patate di Avezzano | 24 Euro

🍷 Botticino Pià de la Tesa 2020 - Noventa | 8 Euro

COSCIA D'OCA A 75°

L'oca in versione tradizionale: coscia d'oca arrosto, cotta oltre 5 ore cbt, con castagne e polenta di Belgrano | 24 Euro

🍷 Caravaggio Rosso 2020 - Romagnoli | 5 Euro

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 ①②

🍷 Barbera Cuvée 15 2020 - Romagnoli | 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

🍷 Valtellina Sup. Grumello Ris. 2018 - Rainoldi | 12 Euro

Principali allergeni:

③ GLUTINE ① LATTE ② 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