

# Menu Inverno

## ANTIPASTO

### **TAGLIERE GABBIANO**

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

## PRIMI PIATTI

### **PAPPARDELLE CULATELLO E BAGOSS**

### **RISOTTO ALLA TREVIGIANA**

con radicchio rosso, Amarone e taleggio

## SECONDI PIATTI

### **COME UN GUANCIALE AL VINO ROSSO**

con 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 65 €

### 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**.



# 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



# Gabbiano<sup>1983</sup>

*Specialità d'oca e grandi vini*



## Menù Gruppi