

 MICHELIN 2025

# Le Sale



**SALA ATTESTATI** - 10/15 pax



**SALA CAMINO** - 25/35 pax



**SALA VERANDA** - 20/30 pax



**SALA ENOTECA** - 15/20 pax

**GABBIANO 1983**  
Specialità d'oca e grandi vini  
Piazza Vittorio Veneto 10  
26020 - Corte de' Cortesi (CR)



Per info e prenotazioni:  
**Tel. 347 8745100**  
[info@gabbiano1983.it](mailto:info@gabbiano1983.it)  
[www.gabbiano1983.it](http://www.gabbiano1983.it)

 MICHELIN  
2025

Alessandro Borghese  
**4 RISTORANTI**  
Vincitore Bonus Speciale



**Gabbiano** 1983  
*Specialità d'oca e grandi vini*



*Menu Gruppi*

*Autunno 2025*

# Menu Autunno

## ANTIPASTO

### TAGLIERE GABBIANO

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

## PRIMI PIATTI

### BOTTONI AI FUNGHI

fonduta di taleggio, polvere di porcini

### RISOTTO MIRTILLI E BAGOSS

## SECONDI PIATTI

### ARROSTO CON I FUNGHI

e polenta Belgrano

### SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI

con marmellata e mostarda casalinghe

## DESSERT

### TORTA DI CERIMONIA

oppure

### FANTASIA DI DESSERT

## PREZZO A PERSONA 50 €

## PACCHETTO BASE COMPRESO

- Coperto, servizio, pane fatto in casa, acqua e caffè
- L'Altro Volo Spumante Extra Dry
- Il Volo Bianco Chardonnay
- Il Volo Rosso Pinot Nero

# Menu d' Oca

## 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, Il Volo Argento Blanc de Blancs 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 45 €

## VINI PREMIUM 5 €

- Il Volo Oro Brut - Sel. Gabbiano
- Lugana DOC Bio - Perla del Garda
- 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**.