

MENÙ DEGUSTAZIONE

I nostri piatti d'oca più iconici

IL BATTESIMO DELL'OCA

PRELIBATEZZE D'OCA

ASSOLUTO D'OCA E TARTUFO

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

SORBETTO DI STAGIONE

TORTA DI ROSE

Prezzo del Menù | 48 Euro a persona

Abbinamento tre vini Il Volo | 12 Euro

IL PAESE DELLE OCHE E DEI POETI

Corte de' Cortesi è conosciuto come "il paese delle oche e dei poeti". Dei poeti non c'è traccia ufficiale, ma da sempre qui aleggia un certo spirito artistico e teatrale, come riportato anche dal quotidiano locale "La Provincia" in un articolo del 1956.

Le oche, invece, fanno davvero parte della nostra storia: secondo la tradizione più nobile erano allevate dalla famiglia Cortesi, che ha dato il nome al paese, nella Corte di fronte a noi.

La versione popolare racconta invece che in passato, le donne che sostavano in piazza a chiacchierare, alla vista di un raro forestiero, allungavano il collo e commentavano vivacemente chi fosse, ricordando l'allegro starnazzare delle oche.

"Una sera Jonathan, fattosi coraggio, si avvicinò al Gabbiano Anziano.

- Ciang, questo mondo non è il Paradiso, dico bene?
- Non si finisce mai d'imparare, Jonathan. – disse l'Anziano.
- Ma allora dopo qui, cosa ci aspetta? E un posto come il Paradiso c'è o non c'è?
- No, Jonathan, un posto come quello non c'è. Il Paradiso non è mica un luogo. Non si trova nello spazio, e neanche nel tempo. Il Paradiso è essere perfetti. Raggiungerai il Paradiso quando avrai raggiunto la velocità perfetta. Il che non significa dieci miglia all'ora, o cento, o mille; perché qualsiasi numero è un limite. Velocità perfetta significa esserci, esser là..."

(Richard Bach, Il gabbiano Jonathan Livingston)



 MICHELIN 2025


MICHELIN
2025

Alessandro Borghese
4 RISTORANTI
Vincitore Bonus Speciale



Gabbiano¹⁹⁸³
Specialità d'oca e grandi vini



Menu
Autunno 2025

PER INIZIARE

Salumi, territorio e stagionalità

PRELIBATEZZE D'OCA

Salumi d'oca, paté di foie gras, sottoli | **18 Euro**

Andrea consiglia Caravaggio Bianco 2023 - Romagnoli  5 Euro

TAGLIERE GABBIANO per due persone

Salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, frittata, polentine, sottoli, ecc. | **30 Euro a tagliere** 

Solo Culatello di Zibello con focaccine | **20 Euro**

Andrea consiglia Il Volo Argento Blanc de Blancs  4 Euro

SFORMATO CON I FUNGHI

fonduta di taleggio, spadellata di porcini | **14 Euro**

Andrea consiglia Il Volo Bianco 2023 Chardonnay  4 Euro

TARTARE DI MANZO razza Bianca Val Padana

condita al tavolo su tua indicazione | **15 Euro**

Andrea consiglia Il Volo Rosso 2024 Pinot Nero  4 Euro

CON LE MANI IN PASTA

La nostra forma preferita di creatività

ASSOLUTO D'OCA E TARTUFO

Tortelli d'oca, foie gras, tartufo nero | **18 Euro**

Andrea consiglia Caravaggio Rosso 2021 - Romagnoli  5 Euro

RISOTTO MILANESE ma non troppo

zafferano e ragù bianco d'oca | **19 Euro** 

Andrea consiglia Barbera Cuvée 15 2020 - Romagnoli  6 Euro

DEDICATO A PAPÀ

Ravioli neri di baccalà, pomodoro, calamari | **16 Euro**

Andrea consiglia Lugana Bio 2024 - Perla del Garda  5 Euro

PAPPARDELLE CULATELLO E

BAGOSS

La nostra Amatriciana padana | **16 Euro** 

Andrea consiglia Botticino Tesa 2020 - Noventa  7 Euro

GNOCCHI AL RAGÙ razza Bianca Val Padana

con funghi chiodini | **15 Euro**

Disponibili anche le tagliatelle

Andrea consiglia Botticino S. Pietro 2021 - Maccaboni  5 Euro

MARUBINI IN BRODO Antica Cremona



Porzione classica (14 ravioli - 100 g) | **13 Euro**



Porzione generosa (20 ravioli - 150 g) | **16 Euro**

Andrea consiglia Capriano Rosso 2022 - S. Michele  4 Euro

IL BOLLITO TRADIZIONALE CREMONESE

premiato da Alessandro Borghese



Piatto (non carrello) con cinque tagli di carne e cinque salse: manzo “cappello del prete” di razza Bianca Val Padana, gallina nostrana “che ruzzola”, cotechino cremonese, lingua salmistrata e testina di vitello; con salsa verde, rossa, maio alle verdure, purè rosa e mostarda casalinga | **25 Euro** 

Andrea consiglia Barbera Cuvée 15 2020 - Romagnoli  6 Euro

La nostra idea di cucina in un piatto: *cotture lente, materie prime locali scelte con cura, tradizioni di territorio — anche con insaccati fatti da noi.*

Il nostro Bollito Tradizionale Cremonese ha vinto il **Bonus Speciale** di 4 Ristoranti (Alessandro Borghese): “il più tenero e gustoso... ottimi tagli, salse e cotture”.

SECONDI PIATTI

Identità, carattere, gusto autentico

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

salsa agli agrumi e patate di Avezzano | **23 Euro**

Andrea consiglia Capriano Rosso 2022 - San Michele  4 Euro

COSCIA D'OCA A 75°

Con polenta Belgrano | **24 Euro**

Andrea consiglia Caravaggio Rosso 2021 - Romagnoli  5 Euro

TAGLIATA DI MANZO razza Bianca Val Padana

olio agli aromi e patate di Avezzano | **19 Euro**

Aggiungi la spadellata di funghi porcini | + **5 Euro**

Andrea consiglia Botticino Tesa 2020 - Noventa  7 Euro

FARAONA 1983 in Carta da 42 anni

Arrosto morbido e non secco, servito con purè rosa di patate e mostarda casalinga | **18 Euro** 

Andrea consiglia Il Volo Rosso 2024 Pinot Nero  4 Euro

BACCALÀ ALLA MANIERA DI LISBONA

pomodoro, olive taggiasche e patate | **17 Euro**

Andrea consiglia Il Volo Oro Brut  5 Euro

ARROSTO CON I FUNGHI

e polenta Belgrano | **17 Euro**

Andrea consiglia Botticino S. Pietro 2021 - Maccaboni  5 Euro

Principali allergeni presenti:  glutine  lattosio
Pane casereccio e acqua microfiltrata | 3 Euro a persona

 **MICHELIN 2025**

Gentile cliente, ti invitiamo a segnalare eventuali
allergie o intolleranze alimentari al personale di sala.

In assenza di prodotto fresco, utilizziamo prodotti surgelati
o congelati all'origine per garantire la massima qualità.

 **MICHELIN 2025**

Scan the QR code
for the English menu

