

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*”.

“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 Pranzo

Autunno 2025

LA CARTA DEL PRANZO

I classici del Gabbiano, gustosi e tradizionali

Menù Business

Primi Piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ A KM ZERO
con formaggio nostrano di scarpizzolo **G D**

RISOTTO AI MIRTILLI
e formaggi di montagna **L**

TORTELLI DI ZUCCA
burro e amaretti **G D**

Secondi Piatti

IL POLLO DI CESARE **L**
con radicchio rosso, vinaigrette di senape,
scaglie di grana e patate di Avezzano

HAMBURGER MADE IN BRESCIA **G D**
100 gr. di manzo Bianca Val Padana, pane fatto in
casa, scaglie di formaggio nostrano, cipolle rosse
ai lamponi, maio casereccia e patate di Avezzano

PIATTO DEL GIORNO
te lo raccontiamo a voce

1 PIATTO - 15 EURO

2 PIATTI - 25 EURO

I più scelti a pranzo

Antipasti

PRELIBATEZZE D'OCA **G D**

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

Andrea consiglia Caravaggio Bianco 2023 - Romagnoli **L** 5 Euro

Primi Piatti

PAPPARDELLE CULATELLO E BAGOSS

La nostra Amatriciana padana | **16 Euro** **G D**

Andrea consiglia Botticino Tesa 2020 - Noventa **L** 7 Euro

Secondi Piatti

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 **L** 7 Euro

PETTO D'OCA COME PIACE A NOI

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

Andrea consiglia Capriano Rosso 2022 - San Michele **L** 4 Euro

LA CARTA DEL PRANZO

I classici del Gabbiano, gustosi e tradizionali

Antipasti

TAGLIERE GABBIANO per due persone

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

CULATELLO DI ZIBELLO

con focaccine e giardiniera | **20 Euro** **G**

Andrea consiglia Il Volo Argento Blanc de Blancs **L** 4 Euro

Primi Piatti

ASSOLUTO D'OCA E TARTUFO

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

Andrea consiglia Caravaggio Rosso 2021 - Romagnoli **L** 5 Euro

RISOTTO MILANESE ma non troppo

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

Andrea consiglia Barbera Cuvée 15 2020 - Romagnoli **L** 6 Euro

DEDICATO A PAPÀ **G**

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

Andrea consiglia Lugana Bio 2024 - Perla del Garda **L** 5 Euro

BOTTONI AI FUNGHI PORCINI

con fonduta di taleggio | **15 Euro** **G D**

Andrea consiglia Capriano Rosso 2022 - S. Michele **L** 4 Euro

Secondi Piatti

COSCIA D'OCA A 75°

Con polenta Belgrano | **24 Euro**

Andrea consiglia Caravaggio Rosso 2021 - Romagnoli **L** 5 Euro

ARROSTO CON I FUNGHI

e polenta Belgrano | **17 Euro**

Andrea consiglia Botticino S. Pietro 2021 - Maccaboni **L** 5 Euro

FARAONA 1983 in Carta da 42 anni

Con purè rosa e mostarda casalinga | **18 Euro** **L**

Andrea consiglia Il Volo Rosso 2024 Pinot Nero **L** 4 Euro

BACCALÀ ALLA MANIERA DI LISBONA

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

Andrea consiglia Il Volo Oro Brut **L** 5 Euro

Compreso nel prezzo: antipasto a buffet,
pane, acqua, coperto e sorrisi 😊

MICHELIN 2025

Principali allergeni presenti: **G** glutine **L** lattosio

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

