

IL SOGNO DI GIANNI E GIUSI

oggi vive grazie all'apporto insostituibile di:



“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



Dessert

Autunno 2025

SPIRITI LIBERI

Il bicchiere giusto per ogni occasione

GRAPPE BIANCHE

Morbida | Jacopo Poli | Allegra ed agrumata - 4 Euro

Sarpa | Jacopo Poli | Elegante e decisa - 4 Euro

Erbaluce | Francoli | Floreale e fresca - 5 Euro

Storica Nera | Domenis | Asciutta e Iconica - 6 Euro

Storica Bianca | Domenis | Secca e elegante - 6 Euro

GRAPPE GIALLE

Sarpa Oro | Jacopo Poli | Frutta secca - 4 Euro

Due Barili | Jacopo Poli | Aromatica e fruttata - 6 Euro

Cleopatra Amarone | Jacopo Poli | Calorosa - 7 Euro

Solera di Famiglia | Jacopo Poli | Potente - 9 Euro

Sassicaia | Jacopo Poli | Esclusiva e maestosa - 15 Euro

Barolo | Francoli | Avvolgente e persistente - 6 Euro

Storica Riserva | Domenis | Decisa - 6 Euro

GRAPPE AROMATIZZATE

Grappa alla Ruta | Jacopo Poli | Erbacea e genuina - 4 Euro

Grappa e Mirtillo | Jacopo Poli | Dolce e vivace - 4 Euro

Grappa e Achillea | La Valdotaïne | Montana - 4 Euro

LIQUORI

Guelfo 18 | Erbaceo e intenso - 6 Euro

Vaca Mora | Jacopo Poli | Amaro Veneto - 4 Euro

Elisir Prugna | Jacopo Poli | Confortevole e morbido - 4 Euro

Poire au Cognac | Francois Peyrot - 4 Euro

Rhum a l'Orange | Clément - 4 Euro

WHISKY

Le Breuil | Francia | Chateau du Breuil - 8 Euro

Finlaggan 6 y.o. | Scozia | Islay - 6 Euro

Strathisla 2006 | Scozia | Highland - 13 Euro

Ardbeg 10 y.o. | Scozia | Islay - 10 Euro

Glenlivet Nadurra | Scozia | Speyside - 15 Euro

The Quiet Man 8 y.o. | Irlanda - 7 Euro

Carpathian Single Malt | Romania - 10 Euro

Yamazakura 7 y.o. | Giappone - 8 Euro

Akashi | Giappone - 7 Euro

Tenjaku Pure Malt | Giappone - 6 Euro

Fortitude | New Zealand | Scapegrace - 9 Euro

RHUM

Dos Madeiras 5+5 | Caraibi | Williams & Humbert - 7 Euro

Chairman's Reserve | Saint Lucia Distillery - 5 Euro

Reserva 12 y.o. | Venezuela | Carupano - 6 Euro

Tres Vieux Agricole VSOP | Martinica | Clément - 7 Euro

Explorer 8 y.o. | Santo Domingo | Chateau du Breuil - 7 Euro

Explorer 5 y.o. | Trinidad | Chateau du Breuil - 6 Euro

Explorer 4 y.o. | Australia | Chateau du Breuil - 6 Euro

DISTILLATI FRANCESI

Bas Armagnac V.S. | Samalens - 5 Euro

Bas Armagnac X.O. | Samalens - 12 Euro

Cognac Coq V.S. | Jean Fillioux - 7 Euro

Cognac V.S.O.P. | A.E. Dor - 10 Euro

Cognac X.O. | Francois Peyrot - 12 Euro

Calvados 8 Ans | Chateau du Breuil - 7 Euro

Calvados 20 Y.O. | Chateau du Breuil - 14 Euro

DESSERT

La nostra dolce firma finale

LI VOGLIO TUTTI!

Non sai cosa scegliere? E allora scegli di non scegliere: lasciati sorprendere dal piatto con tutti i nostri dessert.

Lo gusti da solo (ma ti devi impegnare molto!), in coppia, ma è l'ideale per 3/4 persone | **30 Euro**  

COPPA TOGNAZZI

Tiramisù con amaretti e cioccolato.
Ricetta originale di Ugo Tognazzi, celebre attore Cremonese, tratta dal suo libro *L'abbuffone* | **7 Euro** 

Andrea consiglia di abbinare
Malvasia Passita - Romagnoli  5 Euro

TORTA DI ROSE

Un classico che non tramonta mai. Soffice, burrosissima, con caramello salato e gelato al fiordilatte | **8 Euro**  

Andrea consiglia di abbinare
Moscato Dindarello - Maculan  5 Euro

TERRAERBAFRUTTA

Riso soffiato al pistacchio, sorbetto al lampone, mousse ai due cioccolati | **7 Euro** 

Andrea consiglia di abbinare
Moscato Dindarello - Maculan  5 Euro

TORRONE ALLA GABBIANO

Il semifreddo al torrone è il dolce iconico di Cremona. Prova la nostra versione, soffice e cremoso, con crumble di cacao e sale e salsa al passion fruit | **7 Euro** 

Andrea consiglia di abbinare
Malvasia Passita - Romagnoli  5 Euro

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI

Crema di mascarpone allo zabaione con la sbrisolona della Stefi. In Carta da 42 Anni | **8 Euro** 

Andrea consiglia di abbinare
Moscato di Pantelleria - Lago di Venere  5 Euro

I NOSTRI FRESCHISSIMI GELATI DI FRUTTA

Tre palline assortite dei sorbetti di Elena, fatti con solo frutta fresca; senza glutine, lattosio, coloranti e conservanti | **6 Euro**

