



## MONTECALVO VERSIGGIA

**Prato Gaio**

fraz. Versa, 16

tel. 038599726



[www.ristorantepratogaio.it](http://www.ristorantepratogaio.it)

Riposo settimanale: lunedì e martedì

Ferie: variabili in gennaio

Prezzo: euro 45

Carte di credito: tutte (tranne AE e DN)

Coperti: 50

In una bella sala armoniosa, elegante, con arredi di classe (e luci soffuse la sera) si respira veramente la passione per il territorio, a partire dalla carta dei vini, che è una vera e propria dichiarazione d'amore alle notevoli produzioni limitrofe. In tavola si apprezza il talento, la ricerca scrupolosa delle materie prime (in particolare quelle locali), il desiderio di far felici gli ospiti. Via (€ 10) allora con selezione di salumi tipici dell'Alta Valle Versa, cotechino caldo con "marubé", crema di piselli al profumo di basilico con crostini di pane al burro e freguglie di aringa affumicata, tortino croccante di patate e baccalà. Tripudio di gola ai primi (€ 11): tortelli di ricotta di pecora e asparagi, gnocchi di patate di montagna con zafferano e ragù di gallina, agnolotti di stufato di manzo al sugo di stufato o al burro d'alpeggio. Il collo ripieno ai fegato grasso d'oca con confettura di cipolle rosse vale il viaggio, ma conquistano anche le costole di agnello in crosta di pistacchi e mandorle al profumo di timo e la tempura di baccalà ai semi di finocchio e salsa di agrumi e zenzero (€ 18). Inoltre, su prenotazione, qui preparano anche il raro pollo alla Marengo (giacché presente in un testo storico sulla gastronomia pavese). Chiusura (€ 6,50) eccelsa con zuppa tartara, mela renetta ripiena cotta al forno, salame di cioccolato con pistacchi, mandorle, albicocche secche e sorbetto di stagione. Applausi!