

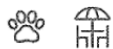


MONTECALVO VERSIGGIA (PV) - Versa

PRATO GAIO

Anno dopo anno, si conferma un punto di riferimento per la cultura enogastronomica dell'Oltrepò Pavese

Località Versa, 16 **Tel.** 0385 99726 **Orario:** mezzogiorno, sera solo su prenotazione - Chiuso lunedì e martedì **Ferie:** Variabili a gennaio **Coperti:** 55 + 40 esterni **Prezzi:** € 40-60 euro vini esclusi **Metodi di pagamento:** BM, MC, Visa



IL LOCALE **Rendere contemporaneo l'uso di ingredienti della tradizione** e rivisitazione di antiche ricette: è così che Giorgio Liberti persegue, nel suo ristorante, la sua missione di "vendere l'Oltrepò", proseguendo una lunga tradizione di famiglia. Il percorso gastronomico esalta un'area che si sta rivalutando proprio grazie alla passione di figure come lui. **Tutto è fatto in casa**, usando prodotti di piccoli produttori della Valle Versa.

LA CUCINA Si può scegliere tra piatti tipici come **duls in brusc**, petto di pollo con salsa agrodolce, baccalà con cipolla e uvetta in inverno o cipollotto e salsa di pomodoro in primavera. Tra i primi, oltre ai classici agnolotti col sugo di stufato, suggeriamo tagliolini con zafferano e ragù di gallina. Per intenditori, **collo con ripieno di fegato grasso d'oca**. Tra i dessert, tortino con bavarese al caffè e ricotta, salame di cioccolato o **zuppa di amarene**. Vetrina dei distillati con molti whisky torbati, vera passione di Giorgio e carta dei vini Gaia, di nome e di fatto.