



MENÙ

La cucina senza tempo...

Benvenuti!

Mi chiamo Giovanna Lugani
e vi presento la mia casa.
Mia mamma Maria e mio papà,
quando erano giovani, avevano
un piccolo bar a Castiglione
D'Adda. Nel 1968



si trasferirono con i tre figli a
Gambolò ed iniziarono a gestire questo ristorante con 5 camere
d'albergo. Volevano ricreare una piccola locanda accogliente, dallo
spirito familiare, con cucina basata sui piatti della tradizione che
non tutti cucinavano a casa, come la trippa, l'osso buco o un buon
brasato. Quando Maria iniziava a preparare uno dei suoi famosi
risotti ai funghi porcini, il profumo riempiva tutto il locale, proprio
come quando si cucina a casa. La cucina era il suo regno. Negli
anni '90, insieme a mio marito Silvio, abbiamo poi ristrutturato
tutto il locale ed ampliato la parte dell' albergo. Silvio non era solo
un fantastico cuoco ma anche un visionario, la vera mente del
ristorante. Quando era al banco, il suo posto preferito, aveva una
parola ed una battuta pronta per tutti. Silvio era anche un
ascoltatore paziente quando le persone raccontavano le loro storie e
sempre presente quando avevano bisogno di un onesto consiglio.
Spiazzava la gente con il suo umorismo, come quando, dopo ogni
cena, faceva vedere il conto sulla calcolatrice, per fargli credere che
dovevano pagare 10 volte tanto.

Oggi vorrei farvi sentire gli stessi profumi di quando mia mamma
faceva uno dei suoi famosi piatti, facendovi trascorrere una bella
giornata o serata in compagnia, chiacchierando, ridendo e
mangiando semplicemente bene.

Giovanna



MENU



PRANZO

A 12 EURO (LUN-SAB)



Primo e secondo

(I piatti del menu variano ogni giorno, chiedete a Giovanna)



Acqua e caffè



DATA

AVERE

DARE

Preferite il fuori carta?

Il Menù della Gio

23 euro

Antipasti della Gio' selezione di antipasti della casa

Primo su consiglio chiedete alle nostre ragazze

Il Menù del Silvio

27 euro

Antipasto o Primo su consiglio chiedete alle nostre ragazze

Secondo che volete chiedete alle nostre ragazze

Il Menù della Maria

35 euro

Antipasti della Gio' selezione di antipasti della casa

Primo su consiglio chiedete alle nostre ragazze

Secondo che volete chiedete alle nostre ragazze

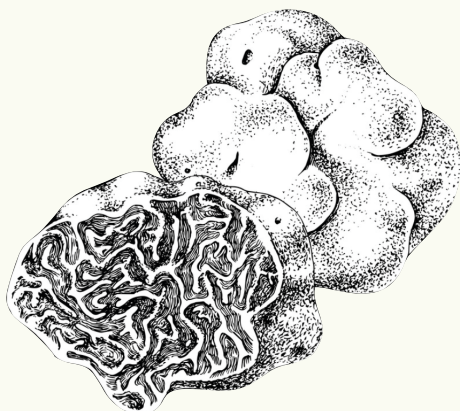
Il Menù del Nipote

12 euro

Primo o Secondo su consiglio chiedete alle nostre ragazze

Dolcetto e Bevanda

*Ricordatevi di comunicarvi eventuali allergie alimentari o di visionare la nostra raccomandazione in merito prima di ordinare.
Vi supporteremo proponendovi i migliori piatti per Voi!*



Il tartufo bianco, scientificamente noto con il nome di *Tuber magnatum*, è certamente la varietà più nota e apprezzata a livello internazionale di questa specialissima specie di fungo. Si tratta anche della specie più prelibata e costosa di tartufo, utilizzata dai grandissimi chef di tutto il mondo. Il tartufo bianco è un fungo ipogeo, ossia che cresce spontaneamente in ambiente sotterraneo. Inconfondibile ed indescrivibile il suo profumo: esso presenta delle note caratteristiche in cui si fondono in un sorprendente originalissimo equilibrio il puerile aroma del miele, il pungente odore dell'aglio e quell'intenso, selvatico profumo boschivo proprio dei funghi, capace di rievocare immagini di terreni intesi di pioggia, disseminati di foglie risside ed aghi di pino silvestre. Il tartufo bianco predilige un ambiente boschivo particolarmente ricco di humus, queste condizioni favorevoli alla crescita del tartufo si riscontrano in particolare nell'area di Alba e più in generale nel basso Piemonte, dalle Langhe al Monferrato, altre aree di raccolta si trovano in Toscana sulle colline di San Miniato, in Molise e in Abruzzo. La raccolta del tartufo, regolamentata a livello nazionale, avviene solitamente da Settembre a Dicembre.

DATA

AVERE

DARE

Il tartufo

Sentite il profumo del tartufo ?

Il tartufo è un regalo della terra e noi lo trattiamo come un tesoro. Ogni tartufo è unico come una pietra preziosa. Quando apriamo la cassetta di legno difficilmente uno può sottrarsi dal suo profumo intenso

Selezionate il vostro tartufo bianco o nero (stagionale), pesato è pronto per essere consumato al momento.

Il prezzo del tartufo è a parte e varia secondo il mercato. Chiedete se oggi è disponibile, è un bene raro.

Iniziamo con

Il carpaccio con scaglie di grana

15 €+ tartufo

La fonduta

12 €+ tartufo

Proseguiamo

Tagliolini al burro fuso

10 €+ tartufo

Risotto alla Parmigiana

12 €+ tartufo

Gnocchi al Castelmagno

15 €+ tartufo

Infine

Il mitico l'uovo all'occhio di bue

8 €+ tartufo

La tagliata di manzo

15 €+ tartufo

La battuta con scaglie di grana

18 €+ tartufo

Dolce

Il gelato

6 €+ tartufo



Risotto Funghi Porcini

280 g riso Carnaroli, 3 o 4 porcini freschi e secc. 1 scalogno, 1/2 bicchiere di vino bianco, 150 cl di brodo (di carne o vegetale).

50 g di burro, 100 g di Parmigiano Reggiano, prezzemolo, olio, saliseppe. Per prima cosa pulite i funghi porcini. Con un coltellino raschiate il gambo e tagliate accuratamente la parte più lignosa. Con una spazzolina o un pennello robusto eliminate la terra. Ricordate che i funghi freschi non vanno lavati. Tritate finemente lo scalogno e mettetelo a soffriggere in poco olio. Quando lo scalogno sarà diventato trasparente aggiungete il riso e fate tostare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco, tenendo ancora la fiamma alta, e mescolate fino a quando il vino non sarà evaporato. Nel frattempo tagliate i cappelli dei porcini a lamelle e aggiungeteli al riso quando è quasi cotto. Conservate alcune lamelle per il finale. Spegnete il fuoco. Aggiungete il burro, il formaggio grattugiato e il prezzemolo tritato e girate generosamente. Fate riposare 2 minuti controllando che il risotto sia ancora all'onda. Battete il piatto sul tavolo per livellare il risotto e completatelo con tre lamelle di porcino e una spolverata di pepe nero appena pestato al mortaio. Il vostro risotto ai funghi porcini è pronto per essere servito!

DATA

AVERE

DARE

*Iniziamo bene**Il tagliere Lomellina selezione di salumi* 15 euro*Antipasti della Gio' selezione di antipasti della casa* 18 euro*Preferite un primo?**Il famoso risotto ai porcini di Maria* 12 euro*Il "Ris giallo" della Gio'* 12 euro*Risotto viola con radicchio e taleggio* 12 euro*Risotto alla Gambolina con borlotti e salsiccia* 12 euro*Risotto del giorno* 12 euro*Spaghetti "Un tuffo nel mare"* 14 euro*La pasta al buon Ragù* 10 euro*Tagliolini funghi porcini di Maria* 12 euro*Gnocchi al Castelmagno con miele* 15 euro*Gnocchetti di Stagione con Zola* 12 euro*Ravioli "surprise" vi racconta Giovanna* 12 euro** per i Ristotti, minio per 2 persone**Avete voglia di qualcos'altro?**Giovanna vi racconta i piatti del giorno*

DATA

AVERE

DARE

Gradite un secondo ?

La cotoletta di Milano o la nostra milanese	15 euro
Losso buco	17 euro
Un brasato accoppiato con polenta	15 euro
La tagliata saltata agli aromi	15 euro
Controfiletto al pepe verde o peperoncino	15 euro
Controfiletto alla trifolata di porcini	18 euro
Lo stracotto suino alla birra	15 euro
Il pesce di oggi chiedete a Giovanna	18 euro
Tagliere di formaggi	12 euro

Un dolcetto ci sta sempre

Il gelato	6 euro
Il dolce della casa	6 euro
La torta di mele	6 euro
Il tris di cioccolato	6 euro

Ricordatevi di comunicarvi eventuali allergie alimentari o di visionare la nostra raccomandazione in merito prima di ordinare.
Vi supporteremo proponendovi i migliori piatti per Voi!

Alcune informazioni per Voi

Gnocchi, Gnocchetti, e Ravioli possono essere, a seconda del mercato prodotti surgelati
Anche i funghi in alcune stagioni saranno preparati da prodotti scongelati. Sarà nostra premura informarvi!
Il pesce, i molluschi ed i gamberi sono prodotti scongelati.
Il gelato è gelato!
Le torte se non quelle della casa, sono come il gelato, arrivano congelate.

Abbiamo una sola cucina, per cui è difficile garantire che i piatti preparati, non siano contaminati da altri allergeni, però, se ci avvisate di vostre allergie, faremo di tutto per evitare possibili contaminazioni e per farvi godere un pasto senza preoccupazioni.

Abbiamo segnalato l'uso di prodotti allergenizzanti nelle descrizioni dei piatti, ma ricorda che paste, gnocchi e ravioli, l'impanatura della milanese, i brasati e stracotti contengono glutine, come anche i dolci.

Negli antipasti misti puoi trovare i diversi allergeni, per cui se hai intolleranze prepareremo qualcosa di opportuno per te.

I dolci della casa possono contenere diversi allergeni, tra cui frutta a guscio, glutine, uova, latte, come per il gelato.

Prevenire è meglio che curare, avvertirci di eventuali Intolleranze ed allergie e ti aiuteremo a scegliere o cucineremo per te qualcosa di adatto.

Anche per pietanze Vegetariane o Vegane!

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo locale possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Inoltre si avvisa la clientela che essendo gli alimenti preparati in un unico locale, anche se tutte le norme di legge in pulizia e segregazione degli alimenti sono rispettate, non possiamo garantire ed escludere che ci possa essere una cross contamination tra le diverse pietanze preparate.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato I del reg. Ue n°1169/2011 e successivi

- cereali e derivati contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena;
- crostacei, ad esempio granchi, gamberi, astici;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- semi di soia e prodotti a base di soia;
- latte e derivati e prodotti a base e contenente latticini;
- frutta a guscio e prodotti a contenente frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia/ di Queensland;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- mostarda e prodotti a base di mostarda;
- semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- anidride solforosa e solfiti utilizzati come conservanti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale);
- lupini e prodotti a base di lupino;
- molluschi e prodotti a base di molluschi, ad esempio mitili, ostriche, calamari, lumache.

