Albergo RISTORANTE SELVATICO

La famiglia Selvatico sarà felice di accogliervi, dove l' Albergo-Ristorante Selvatico offre buona cucina e calda atmosfera, indispensabili componenti per un soggiorno piacevole e riposante.

Il ristorante offre, oltre ai piatti classici, le tradizionali specialità locali: la padrona di casa, Piera Spalla Selvatico, è infatti appassionata cultrice della cucina tipica del territorio e ripone particolare cura nella ricerca degli ingredienti migliori, più genuini e locali.

Ai fornelli la affianca la figlia Michela, autrice di pani e dolci inimitabili, mente l'altra figlia Francesca con il marito Sergio vi accoglieranno in sala, indirizzandovi con grande competenza nella scelta dei vini, non solo oltrepadani, della prestigiosa cantina, vero paradiso per enologi e buongustai.

Unione Ristoranti Buon Ricordo

Menù degustazione Oltrepò Pavese

Salame di Varzi, lardo e coppa della Valle Staffora

Malfatti di borragine, scaglie di formaggio Casanova di Cavanna, burro e fiori essicati

Presidio Slow Food

Carpaccio di manzo di razza varzese dell'Az. Aietta con formaggio grana e fave di cacao

Dolce a scelta

€ 45,00

Bevande escluse

Nel menù degustazione non è possibile apportare modifiche

Slow Food
Alleanza dei Cuochi

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.
I cuochi dell'Alleanza impiegano ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.

Le nostre chef Piera e Michela sono "cuoche dell'alleanza".

27055 Rivanazzano Terme (PV) - via Silvio Pellico, 19
tel. 0383 944720 - 944724 • mobile 391 7082947 • e-mail: info@albergoselvatico.com • Ristorante Selvatico

Albergo RISTORANTE SELVATICO

Antipasti

Medaglioni di merluzzo dissalato, patate e peperoni di Voghera	*12*
(T) Salame di Varzi, coppa e lardo della Valle Staffora	*12*
Insalata di porcini freschi, sedano e grana	*12*
Sformato di erbette con fonduta leggera	*12*
Involtini di verza ripieni di patate con crema allo zafferano	*12*

Primi piatti

Riso venere con ragù di pesce, cozze e gamberi	*13*
Gnocchi di patate di Cencerate con zafferano e tartufo nero dell'Oltrepò	*13*
(T) Malfatti di borragine, scaglie di formaggio Casanova di Cavanna, burro e fiori essicati	*12*
(T) Taglierini al sugo di funghi porcini freschi	*13*
(T) Agnolotti ripieni di stufato di manzo al sugo di stufato	*13*

Piatti di mezzo

Filetto d'orata gratinata con prezzemolata e mandorle su crema di piselli con verdure dell'orto allo zenzero	*22*
Rognone di vitello con finferli (funghi) e crema di zucca berrettina di Lungavilla dell'Az Lodigiani	*22*
(T) Vitello tonnato alla vecchia maniera con giardiniera	*20*
(T) Carpaccio di manzo di razza varzese dell'Az. Aietta con formaggio grana e fave di cacao	*20*
Tagliata di manzo all'alloro con misticanza e patate di Cencerate	*22*
Vassoio dei formaggi della nostra valle con le nostre salse	*18*

Presidio Slow Food

Dolci

Semifreddo allo zenzero	*9*
Sorbetto al limone e spumante	*9*
(T) Bonet	*9*
(T) Croccante di mele con zabaione (10 minuti di cottura)	*9*
Gelato ai tre cioccolati	*9*

(T) Piatto tipico

Disponibilità di vini al bicchiere

27055 Rivanazzano Terme (PV) - via Silvio Pellico, 19
tel. 0383 944720 - 944724 • mobile 391 7082947 • e-mail: info@albergoselvatico.com • Ristorante Selvatico

Champagne Brut De Castellane	8
Pinot Nero Metodo Martinotti Az La Piotta	4
Pinot Nero Metodo Classico Cépage Az Vistarino	7
O.P. Cortese Az. Montelio	4
O.P. Bonarda vivace Az. Agr. Az. La Piotta	5
O.P. Buttafuoco Storico az Scuropasso	8