

Serate gastronomiche



Ritornano buone più che mai le **"Serate gastronomiche di Maggio"** organizzate dalla Trattoria Ferrari di Pavia. L'anno scorso hanno suscitato un gran successo tanto che molti sono rimasti con la pancia vuota... anche chi vi scrive non aveva trovato più posto!

Fortunatamente si replica anche quest'anno con quattro appuntamenti da non perdere: quattro infatti le domeniche del mese di maggio e per ognuna gustosi menù a tema sono stati messi a punto.

Si parte subito domenica 4 maggio con una serata dedicata ai **"Sapori di Maggio"** che invogliano a gustare: torta d'asparagi e grana; foglie di rapanello croccanti; frittata con cipolle rosse ed uvetta; risotto con vartis; ravioli di coniglio e rosmarino; roast beef con salsa al basilico, petto d'anatra all'aceto balsamico; insalatina dell'orto; panna cotta alle fragole con salsa di kiwi.

Siete per sapori più sanguinei? Domenica 11 maggio è il vostro menù: **"Non solo Manzo"** che riserva non poche sorprese. Petto d'oca affumicato con rucola; rosette di bresaola di cavallo con caprino; lonza di Maiale con crema di melanzane; tagliatelle caserecce con struzzo e zafferano; tortelli di pollo e limone al Seiràss; cinghiale in padella al Barbacarlo tagliata di Bisonte con cipolle grigliate; patate al forno al rosmarino; mousse di ricotta e caffè in sfoglia.

Per non fare torto a nessuno, domenica 18 maggio è la volta de **"La cena del pescatore"** con : storione affumicato all'aneto; insalatina di fiume tiepida; tinca in carpione delicato; risotto alle rane; caramelle di trota e gamberi di fiume; filetto di pesce persico gratinato; insalatina di pomodori e cipolle rosse, coppa croccante di pesche allo yogurt.

Infine, domenica 25 maggio, l'immane serata **"Tutto formaggio"** sempre molto gradita e attesa con: crema di formaggi ai peperoni dolci; torta salata di ricotta e basilico; barchette di sedano al gorgonzola; risotto con porri e scamorza; gnocchetti d'ortica con fonduta; cubetti di filetto di manzo al taleggio; selezione di Formaggi d.o.p. con miele e noci; insalatina di valeriana ed Emmental; rolo soffice di ricotta e fragole.

Informazioni

Quando: nelle date indicate, ore 20.30

Dove: Trattoria Ferrari, Via dei Mille n. 111, Pavia

Prezzi: € 30 a persona. € 35 per la sola serata dedicata alle carni. Comprensivi di vino dell'Oltrepò Pavese e caffè

Prenotazione: obbligatoria telefonando al numero 0382/539025

La Redazione

Pavia, 29/04/2003 (1017)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggiata lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)