



Albergo Ristorante
Selvatico
Selvatico 1912

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.

Sorto nel 1912 in una casa di campagna, è ora gestito dalla quarta generazione della medesima famiglia. Ha subito nel tempo adeguate ristrutturazioni, che ne hanno mantenuto l'antico fascino, arricchendolo di tutti i moderni comforts.



Il nostro orto

Foto di Gianni Sciarrone agosto 2011

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 e più genuini.

Ai fornelli la affianca la figlia Michela, autrice di pani e dolci inimitabili, mentre 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.

Menù degustazione della Tradizione dell'Oltrepò Pavese

Salame di Varzi, lardo
e coppa della Valle Staffora

Taglierini al sugo di stufato

Medaglioni di gallo ripieno di castagne

Bonnet

€ 35,00

Bevande escluse

Menù degustazione vegetariano

Ofelle di ricotta, zenzero e zafferano

Zuppa d'orzo e legumi

Sformato di formaggio Montebore presidio Slow Food
con crema di zucca berrettina di Lungavilla
(prodotto dell'Arca Slow Food)

Semifreddo allo zenzero

€ 30,00

Bevande escluse

Nei menù degustazione non è possibile apportare modifiche

Antipasti

Schita con pesce spada leggermente affumicato e finocchi € 12,00

(T) Salame di Varzi e lardo della Valle Staffora € 12,00

Carpaccio di manzo di razza varzese con grùè di cacao € 12,00

*Sformato di formaggio Montebore presidio Slow Food
con crema di zucca berrettina di Lungavilla
(prodotto dell'Arca Slow Food)* € 12,00

Ofelle di ricotta, zenzero e zafferano € 12,00

(T) Piatto tipico

Primi Piatti

Zuppa d'orzo e legumi € 12,00

Taglierini al sugo di stufato € 12,00

Crespelle con carciofi € 12,00

(T) Agnolotti al burro e salvia € 12,00

Gnocchi di ceci con ragù di pesce € 12,00

(T) Piatto tipico

Piatti di mezzo

*Filetto di salmone marinato con pepe rosa in pastaphillo
su purea di cavolo viola* € 22,00

*Filetto di branzino e gamberi gratinati con
ratatouille di verdure allo zenzero* € 22,00

Involtoni di vitello alla vecchia maniera con lenticchie € 20,00

Tagliata di manzo all'alloro € 20,00

Medaglioni di gallo ripieno con castagne € 20,00

Vassoio dei formaggi servito con miele e mostarde € 16,00

(T) Piatto tipico

Dolci

Croccante di mele con zabaione € 8,00
10 minuti di cottura

Semifreddo allo zenzero € 8,00

Sorbetto al limone € 8,00

(T) Bonet € 8,00

Tortino di cioccolato caldo € 8,00
10 minuti di cottura

Crostata di zucca cedrina e noci € 8,00

(T) Piatto tipico