



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

Medaglioni di merluzzo e patate con peperoni di Voghera

Zuppa di trippa con peperoni di Voghera

Magatello di manzo di razza varzese cotto a
bassa temperatura alla Bonarda con polenta oltrefile

Bonet

€ 35,00

Bevande escluse

Menù degustazione vegetariano

Ofelle di ricotta, zenzero e zafferano

Gnocchi di patate con prugne

Sformato di borraggine con fonduta leggera

Pesche al forno con amaretto e lavanda

€ 30,00

Bevande escluse

Nei menù degustazione non è possibile apportare modifiche

Antipasti

Schita con carpaccio di salmone e finocchi € 13,00

Medaglioni di merluzzo e patate con peperoni di Voghera € 12,00

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

Fortino di melanzane con Stafforella pomodoro ed origano € 13,00

Sformato di borraggine con fonduta leggera 12,00

*Ofelle di ricotta, zenzero e zafferano della Fattoria
La Robinia di Mornico Losana* € 12,00

(T) Piatto tipico

Primi Piatti

Riso venere con ragù di pesce e cozze € 13,00

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

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

Tagliatelle di farina di tritadum (incrocio tra grano duro ed orzo selvatico) con funghi porcini freschi € 12,00

Gnocchi di patate viola di Pietragarina al Montebore Presidio Slow Food € 12,00

(T) Taglierini al sugo di stufato € 12,00

(T) Piatto tipico

Piatti di mezzo

(T) *Merluzzo dissalato con cipolla di Breme ed uvetta* € 22,00

Medaglioni di faraona ripiena € 20,00

(T) *Magatello di manzo di razza varzese colto a bassa temperatura alla Bonarda con polenta otlofile* € 20,00

(T) *Carpaccio di manzo di razza varzese con grùè di cacao* € 20,00

(T) *Vitello tonnato alla vecchia maniera* € 20,00

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

(T) *Piatto tipico*

Dolci

Croccante di mele con zabaione € 8,00

(T) Pesche al forno con amaretto e gelato € 8,00

Sorbetto alla mela verde € 8,00

(T) Bonet € 8,00

Crème brûlée alla liquerizia € 8,00

*Fritelle di castagne, uvetta e pinoli con
gelato al cioccolato* € 8,00

(T) Piatto tipico