



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 faraona ripiena e funghi porcini

Bonet
€ 35,00
Bevande escluse

Menù degustazione vegetariano

Ofelle di ricotta, zenzero e zafferano

Zuppa d'orzo e legumi

Sformato di erbette con fonduta leggera

Semifreddo allo zenzero

€ 30,00
Bevande escluse

Nei menù degustazione non è possibile apportare modifiche

Antipasti

Ferrina di salmone e pesce persico € 12,00

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

Insalata di pollo sedano e Lagone , formaggio, del Brallo € 13,00

Sformato di con zucca berrettina di Lungavilla 12,00
(prodotto dell' Arca) con fonduta leggera

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

(T) Piatto tipico

Primi Piatti

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

Cannelloni di crespelle con seirass ed erbette € 12,00

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

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

*Gnocchi di patate e gnocchi di patate viola di
Pietragavina al Montebore Presidio Slow Food* € 12,00

Tagliatelle di castagne con zucca e ceci al rosmarino € 12,00

(T) Piatto tipico

Piatti di mezzo

Medaglioni di faraona ripiena e funghi porcini € 20,00

(T) *Involtino di vitello alla vecchia maniera con lenticchie* € 20,00

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

(T) *Brasato di scottona cotto a bassa temperatura al
Bonarda con Polenta otlofile macinata a pietra* € 20,00

Tagliata di manzo con misticanza € 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

Sorbello alla mela verde € 8,00

(T) Bonet € 8,00

Spuma alla cannella € 8,00

Budino di castagne con crema di cachi € 8,00

(T) Piatto tipico