

Storia

Semplicità e qualità coniugate a piatti della tradizione.

Una trattoria ricca di storia, condotta dalla stessa famiglia a partire dal 1981.

La storia inizia con Maria a Castelverde, nella frazione di Livrasco.

A partire dal 1997 il locale si è trasferito nella frazione di Castelnuovo del Zappa, piccolo ed antico borgo che

si trova nella campagna cremonese a pochi chilometri dalla città.

Dal 2001 il ristorante è gestito dal genero Fabrizio, mantenendo inalterata la proposta del grande bagaglio di tradizioni e cultura derivanti dalle ricette di famiglia e del territorio.

L'interno del locale è caldo ed accogliente, con una cinquantina di coperti distribuiti in tre salette.

Menù

Antipasti

Antipasto della casa:

- Salumi della tradizione cremonese e piacentina
- Giardiniera di verdure in agrodolce
- Insalata di pollo in maionese
- Frittata di erbette
- Patè di fegatini di faraona

Primi piatti

Marubini cremonesi ai tre brodi

Zuppa della casa

Caramelle ripiene di ricotta e spinaci al burro versato

Gnocchi di patate con sugo di stagione

Pappardelle di pasta fresca al ragù di manzo

Risotto alle Ortiche

Secondi

Coniglio al tegame con crostone di polenta

Brasato di Manzo

Faraona al forno

Tagliata di controfiletto di manzo con misticanza

Tartare di Fassona

Vitello tonnato

Dolci

Budino della tradizione Vaniglia e Cioccolato

Semifreddo al torrone

Semifreddo all'amaretto

Torta paradiso con crema pasticciera

Salame dolce al cioccolato

Zuppa inglese