

Dal 27 Ottobre 1983
il vostro Ristorante a Bergamo



Var. Giopì



❧ Menù ❧



Chi Siamo



Nel 1983 apre il ristorante “ol Giopì e la Margi”, con l’intenzione di valorizzare la cultura e la tradizione culinaria bergamasca.

Il nome del ristorante si ispira al Giopì, la maschera tradizionale che la storia popolare descrive come originario della bergamasca pianeggiante, fedele alle tradizioni della sua gente, tipica espressione della sua terra, fiero delle proprie tradizioni, nemico di tutte le prepotenze. Dalla tradizione popolare deriva la credenza che il Giopì fosse sposato, e si usa dire che Margi fosse il nome di sua moglie.

Come il Giopì, anche noi desideriamo rimanere fedeli alla tradizione, proponendo ai nostri ospiti le più antiche ricette della gastronomia bergamasca.

La ricchezza, la varietà e la genuinità dei prodotti del nostro territorio sono valorizzati dalle nostre ricette; la tecnica e la professionalità dei nostri chef si fondono con l’alta qualità dei prodotti scelti e li trasformano nei più apprezzati ambasciatori della nostra cultura: dai casoncelli al taleggio, dalla salsiccia alle verdure di stagione, ogni sapore abilmente cucinato si lascia scoprire e ci accompagna in un viaggio nel gusto con gli ottimi vini della Valcalepio.





Dicono di noi

“Sono testimone di antica data dei pregi della cucina del ristorante “Ol Giopì e la Margi” ... questa lunga e significativa esperienza mi autorizza a segnalarlo a tutti coloro che amano coniugare la tradizione con la innovazione della cucina bergamasca.”

**Direttore Sanitario Policlinico San Marco
Prof. Giancarlo Borra**

“Sapendo il lavoro che faccio, amici e conoscenti mi chiedono spesso “Dove vado a mangiar bene a Bergamo, con un buon rapporto qualità-prezzo?”. Uno dei primi indirizzi che do sempre, sicuro di non sbagliare, è quello del “Giopì e la Margi”, dove la professionalità è di casa.”

Prof. Roberto Vitali Giornalista

“Venire da voi non è solo per apprezzare la buona cucina che intelligentemente attinge alla tradizione bergamasca, è anche “un tornare a casa” in un ambiente per me familiare e per questo oltremodo caro.”

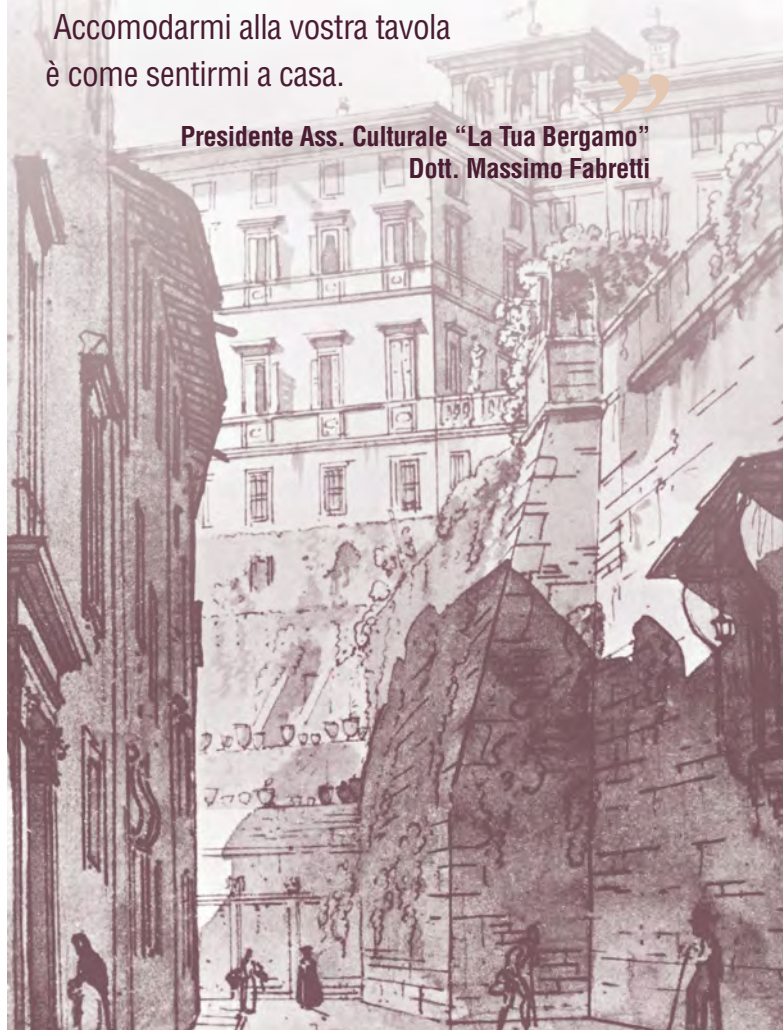
Monsignor Don Paolo Rossi

“Se voglio abbinare il gusto della tradizione, il piacere della buona tavola, la riscoperta dei piatti tipici combinata con qualche saggia e bene indovinata invenzione culinaria, non ho dubbi. La scelta cade sul ristorante “Ol Giopì e la Margi”, che considero un tempio dei fornelli e dei sapori bergamaschi. Mi piace invitarvi amici e conoscenti che capitano a Bergamo, perché con l’atmosfera della buona tavola che qui si respira, posso avvicinarli più facilmente alla cultura locale e alla fine renderli appassionati delle pietanze gustate.”

**Giornalista e scrittore
Emanuele Roncalli**

“L’atmosfera del Giopì e la Margi offre una sensazione stupenda che perdura nel tempo ed ogni volta si assapora centellinandola. Accomodarmi alla vostra tavola è come sentirmi a casa.”

**Presidente Ass. Culturale “La Tua Bergamo”
Dott. Massimo Fabretti**





Antipasti

**Salöm bergamasch de casina
co la pulentina colda**

*Salumi bergamaschi di cascina
con polenta macinata a pietra*

Capunsì de Parr

*Involtini di verza ripieni di carne
al burro dorato e parmigiano,
tipici di Parre*

Salam nustrà bergamasch e pulentì

Salame nostrano bergamasco con polenta

Carne de caal e sigole

*Carne di cavallo salata e marinata
con cipolla bianca*

Erdure al ole e asit face in cà

La Nostra giardiniera

Polenta e pica sö

*Acciughe marinate sott'olio
e cipollotto dolce con polenta*

**Buseca in omed coi fasoi,
pom de tera e crustì de pà dorac**

Trippa in umido con borlotti, patate e crostini di pane

Dolci artigianali al carrello

Créma caramelada

Crème caramel

Insalata de fröta de stagiù

Macedonia

Tìrem sö per chi l'è'mpó zó

Tiramisù

Polènta e osèi

Polenta e uccelli

Paciughì de ciacolàt

Mousse di cioccolato

Pana còcia e sbrofada de cacao

Panna cotta

Turta de póm

Torta di mele

La medesina del malàt

Mousse di zabaione

Salàm dóls de ciacolàt

Salame di cioccolato





Oggi consigliamo

Menù alla carta

Antipasti	12,00 €	Dolce	10,00 €	Vino calice bianco/rosso	5,00 €
Primi	16,00 €	Coperto	3,00 €	Acqua bottiglia	2,00 €
Secondi	18,00 €			Acqua brocca	1,00 €



Ricette dedicate agli abitué



Primi piatti della tradizione

“I Goss del Giupì” Gnoch ripiè de strachì col boter, loanghina, spinass e pom caramelac
“I gozzi del Giopi” Gnocchi ripieni di stracchino, con burro versato, salsiccia, erbe e mele caramellate

GIOVANNI SANGA - Presidente SACBO: È già stato parlamentare per tre legislature, ora inizia un nuovo percorso; gli auguriamo buon lavoro.

Pissocarei a la nostra maniera

Pizzoccheri alla nostra maniera saltati in padella con patate di Martinengo, verza brinata e crema di formaggio Branzi dop

GIUSEPPE GUERINI - Presidente CECOP-CICOPA europee: L'elezione di Guerini rappresenta un motivo di orgoglio per le coop bergamasche e italiane. Sicuramente riuscirà ad esprimere il meglio, in questo nuovo percorso verso il rinnovamento e l'economia circolare.

“Scarpinocc de Parr”

Ravioli tipici della Val Seriana ripieni di pane e aromi con spinaci novelli e fonduta di formaggella bergamasca

PAOLO FRANCO - Consigliere regionale Gruppo Misto: “La classe non è acqua”. O forse sì. Venuto alla ribalta come presidente di Uniacque, ora con lo stesso impegno si batte in regione per aiutare Bergamo e la sua provincia.

Risot col Taleggio de la al e trefola nigra

Risotto al Taleggio dop con tartufo nero della Val Brembana

CARLO PERSONENI - Presidente Feder Bim: Oltre a gestire ottimamente da anni le difficoltà idriche dei sindaci italiani, si prodiga a mantenere i contatti e le tradizioni tra Bergamo e i suoi cittadini sparsi nel mondo.

Risot al vi ross de Berghem coi fasoi, la luganega e i sigole

Risotto al Valcalepio rosso doc con borlotti, luganega e cipollotto dolce

MAURIZIO FERRARI - Giornalista: Astigiano, ma bergamasco d'adozione, da anni scrive su riviste specializzate per far conoscere le peculiarità agroalimentari e del mondo caseario in particolare; raccontando prodotti e produttori della bergamasca.

“Casonsei a la bergamasca”

“Casoncelli alla bergamasca” Ravioli tipici bergamaschi fatti in casa secondo l'antica ricetta al burro, salvia e pancetta

FRANCESCO LOCATI - Direttore Generale ASST Bergamo est: Fresco di riconferma, Francesco ha portato una ventata di aria positiva all'interno delle aziende ospedaliere della provincia.

Malteacc al ragù de pegra e trefola nigra de la al brembana

Maltagliati al ragù di pecora bergamasca di Ranzanico e tartufo nero della Val Brembana

PAOLO MALVESTITI - Presidente CCIAA: Grazie a Paolo la camera di commercio di Bergamo è la più virtuosa in Italia.

Tagliulì a l'oa Isabela caramelada, loanghina e foie de salvia “la riseta del Capo”

Ricetta del Patron Ivar Foglieni del 1986... Tagliolini con uva isabella caramellata e luganega arrostita al profumo di salvia

OSCAR FUSINI - Direttore ASCOM Bergamo: È il protagonista del cambiamento dell'associazione, ha fatto fare un salto di qualità ai servizi erogati, offrendo maggiore assistenza alle imprese.

“Foiaide ai fons e crema de lacc”

Maltagliati di pasta fresca ai funghi porcini in crema di latte

STEFANO MARONI - Direttore Artigiani Bergamo: Da anni punto di riferimento dell'associazione artigiani, promuove e sviluppa iniziative sempre nuove, per sostenere il prodotto artigianale di qualità made in Bergamo.



Ricette dedicate agli abitué



Secondi piatti della tradizione

Ganassì de Videl brasat in dela teracocia col pulentì dell' innocenti e i fons

Guancetta di vitello brasata in terracotta con polenta bergamasca del mulino innocenti e funghi porcini trifolati

SERGIO GANDI - Vice Sindaco di Bergamo: In questi anni si è adoperato al meglio, per sanare i disagi di Bergamo e dei suoi cittadini, tantè che si dice che i numeri sono sempre così positivi che non fanno più notizia.

Stuat de cua de bo al vi ross spesiat, cremus de pom de tera e spinasse

Coda di bue disossata, stufata al vino speziato con cremoso di patate e spinaci scottate

RICCARDO MARTINELLI - Presidente Fogalco: Oggi al suo quarto mandato di presidenza, prosegue con lo stesso entusiasmo e determinazione degli inizi, per aiutare le piccolissime, piccole e medie imprese a risollevarsi da questa difficile situazione di crisi.

Gambeta de cunì strinat col grapì, panseta, pom de tera e osmanì

Coscetta di coniglio fiammeggiata alla grappa con pancetta affumicata e patate al rosmarino

UMBERTO DOLCI - Presidente feder consumatori: Continua alla guida dell'associazione che ha contribuito a fondare ventuno anni fa, tenendo lo sguardo fisso «Oltre la crisi» e salvaguardando la qualità dei servizi.

Schinka de porselì cusinada adagio coi erdure teade a tochecc e pulentì

Stinco di maialino in lenta cottura in gremolata di verdure e polenta bramata

ALESSANDRO SORTE - Deputato Gruppo Misto: Nonostante i ritardi e le difficoltà che hanno caratterizzato il trasporto ferroviario lombardo, Alessandro il treno l'ha preso e a dirla tutta anche nuovo, indirizzando lo sviluppo del settore sul binario giusto. Ora ha iniziato un nuovo percorso, siamo sicuri che lo affronterà egregiamente come ci ha abituato.

Selesiù de formai bergamasch coi marmelade face in cà

Selezione di formaggi bergamaschi dop con confetture fatte in casa

GIANFRANCO DRIGO - Direttore Coldiretti Bergamo: Si impegna quotidianamente da anni per valorizzare e promuovere la realtà agroalimentare bergamasca, puntando sull'unicità e la qualità dei nostri prodotti.

Legor profumada col cacao, bagnada col vi ross chel bù, chot de garofol, servida coi fons de bosch e pulentì

Lepre in salmi profumata al cacao, marinata al vino rosso del Bosatelli, chiodi di garofano servita con funghi di bosco e polenta

GIANFRANCO GAFFORELLI - Presidente provincia di Bergamo: Sindaco da più di venticinque anni, intraprende un nuovo cammino, con l'obiettivo di ridare importanza ad un ente che ritiene sia quello maggiormente vicino ai comuni e alle comunità.

Lomaghe cosinade col Strachitund, peperunì e pom de tera schisacc

Lumache nostrane trifolate allo Strachitund dop e peperoncino con cremoso di patate

ELIO GHISALBERTI - Giornalista: Da sempre cultore della buona tavola, collabora con riviste specializzate del settore a livello locale e nazionale. Toccando a lui le stelle del giornalismo enogastronomico orobico.

Brasat de Galù de cerv in bucunì col pulentì i fons e i erbete de cap

Cosciotto di cervo in bocconcini brasato al forno con polenta integrale, erbe di campo e funghi

DAVIDE CASATI - Sindaco di Scanzorosciate: Inizia la "gavetta" in politica da giovanissimo. Ora ricopre il ruolo di primo cittadino di Scanzorosciate ma anche di segretario provinciale del PD. Lavora per riavvicinare la politica ai cittadini.

Stracocc de caal fac posà ndel vi vec servit coi pir cosinade ndel vi duls e spesie e pulentì

Stracotto di cavallo marinato al vino riserva con pera speziata al moscato dolce

GIOVANNI FRANCESCO MALANCHINI - Consigliere Regionale Lega Lombarda: Componente della commissione agricoltura, si impegna con cretamente per sviluppare il mercato agroalimentare lombardo.



Poesie



TÈP DE ELESSIÙ

Incö ghe i elessiù e öna vegina
zà de bunura l'è prònta a 'ndà a votà.
Riada al sègio, là 'n de sò gabina,
tòta compida la dèrv i schéde 'n mà.
La ghe arda bé e pò co' la matita,
l'è dré per fà 'l sò sègn ma i la confónd
ol garòfol, l'asni, la margherita,
ol rùer, ol gueriéro, ma zó 'n fónnd
la èd, quase tecàt a la bandéra
ol sìmbol d'öna fiamma co' stupì,
e sura, come l'föss stampàt in céra,
iscricc in grand ön'Ème, ön'Èsse, ön'Ì.
Maria Santissima Immacolata!,
la pènsa, issé con chèla intuissiù,
la pica sö öna crus come öna grata
convinta d'i votàt con diossìù,
de ì 'mpiàt con fede e onestà
la fiamma per u mónd che l'cambierà.

TEMPO DI ELEZIONI

Oggi ci sono le elezioni e una vecchina
già di bonora è pronta per andare a votare.
Arrivata al seggio, la nella sua cabina
tutta compita apre le schede che ha in mano.
Le guarda bene e poi con la matita
sta per fare il suo segno ma la confondono
il garofano, l'asinello, la margherita
la quercia, il guerriero, ma poi giù in fondo vede,
quasi attaccato alla bandiera,
il simbolo di una fiamma con lo stoppino,
e sopra come fosse stampato in viso
scritto in grande una Emme, una Esse, una I.
Maria Santissima Immacolata!
Pensa, e con questa intuizione
mette una croce come fosse una grata,
convinta di aver votato con devozione,
di aver acceso con fede e onestà
la fiamma per un mondo che cambierà!

Carmen Fumagalli Guariglia

FILASTROCCA

Giopì de Sanga

Sét de Sanga?	Sei di Zanica?
Sé che só!	Si che lo sono!
Gh'ét la dòna?	Hai la donna?
Se che gh'ló!	Si che ce l'ho!
Gh'àla i gós?	Ha i gozzi ?
Sé, che ghi àl.	Si che li ha!
Dàmei a mé:	Dalli a me:
Cuccurucùcù..!	Cuccurucù...!
I tègne mè	Li tengo io
i sò gosatù...	i suoi gozzoni...





Una dedica agli amici...

GIORGIO GORI **Sindaco di Bergamo**

Dopo una campagna elettorale combattuta, i cittadini lo riconfermano per portare avanti il lavoro iniziato.

Il risultato ottenuto è segno di buon operato.

Noi gli auguriamo buon lavoro.

DARIO VIOLI **Consigliere Regionale**

Salito alla ribalta con il M5S, sicuramente meritato, è un valido bergamasco con i piedi per terra e la testa sulle spalle, qualità che di rado si intravedono nella politica.

MARCO ZANNI **Eurodeputato Lega**

Neo - eletto presidente del gruppo sovranista "Identità e Democrazia", ha le idee ben chiare sul da farsi e un progetto innovativo per migliorare la cooperazione tra Stati. Gli auguriamo buona fortuna.

DANIELE BELOTTI **Onorevole Lega**

Dopo una lunga militanza nel carroccio a livello territoriale, ora affronta il nuovo incarico mettendosi a completa disposizione per aiutare tutte le istituzioni del territorio, senza badare ai colori.

GIUSEPPE DI DIO **Avvocato**

E' ormai una realtà storica di Bergamo. Avvocato per eccellenza; nella professione come nella vita ha sempre la battuta giusta al momento giusto.

ANTONIO ARRIGONI **Direttore FOGALCO Bergamo**

Antonio, persona affabile, pratica e dinamica da anni è a fianco degli imprenditori per agevolare loro il ricorso al credito per ripristinare la liquidità aziendale e realizzare investimenti.

Grazie a lui molte realtà hanno potuto tirare un sospiro di sollievo.

LARA MAGONI **Assessore Turismo Regione Lombardia FDI**

Chi meglio di lei poteva coprire questo ruolo... Profonda conoscitrice del territorio, promuove innumerevoli iniziative per far scoprire ai visitatori nuove mete di viaggio a favore dei piccoli borghi storici e dei loro artigiani.

TONY IWOB **Senatore Lega**

Nato in Nigeria, è da 40 anni italiano, anzi bergamasco. Oggi è" il primo senatore italiano di colore ".

Responsabile per l'immigrazione sotto il carroccio, promuove l'aiuto e lo sviluppo nei territori di origine, per lasciare i popoli liberi di crescere in autonomia.

NICOLA VISCARDI **Presidente DUC Bergamo**

Ha iniziato come Presidente dell'Ass. Commercianti di Borgo Palazzo, trasformando la piccola festa della via in un evento di richiamo a livello provinciale. Ora punta a rilanciare il commercio cittadino. Bravo Nicola continua così.

PINO CIOCCHETTI **Presidente Tartuficoltori**

Pino è stato il Pioniere del tartufo nero delle valli bergamasche, è grazie a lui se oggi possiamo assaporare questo eccellente prodotto.

FABIO PEZZOLI **Direttore Sanitario Papa Giovanni XXIII**

Impegno e responsabilità fan parte del suo modo di essere, specializzato in organizzazione sanitaria, ha seguito fin dalle origini l'organizzazione del nuovo ospedale di Bergamo.

È anche merito suo se oggi è un'eccellenza.

STEFANO BENIGNI **Deputato Gruppo misto**

Ha iniziato a Bergamo come consigliere comunale e spinto dalla voglia di cambiare la situazione poco felice italiana, ha fondato il movimento "Cambiamo". Giovane e grintoso ha tutte le carte in regola per riuscirci.



C'è chi entra e chi esce, non siamo riusciti ad inserire tutti quelli che ci conoscono e apprezzano, alla prossima ristampa faremo il possibile...



Angolo del buonumore

PERÒ DI ÓLTE LA FÜRTÜNA...

Al casèl de l'autostrada se presenta öna famèa (pàder, màdere s-cèt) e 'l caselànt töt alégher a l'ghe dis: " Sì furtunàcc! Chèsta l'è la miliunesima machina che la pàssa de chèsto casèl. Ì vensìt ön assègn de 50.000 méla euro ". Ü vigile lé apröv l'ghe fà i cumplimènc e pò a l'ghe domanda: "Adèss cosa pensì de fan de chèste palanche?"

- Bé, l'fà lu: prim de töt ciaperó la patènte..
- "Alura l'me dispiàs, per la guida sènsa patente gh'ó de daga la mólta!".

E la moér sentada zó de banda "Ma no, l'ghe dàghe mia scólt! L'è ciòch!".

"Béne, alura gh'ó de fàga ön ótra mólta per la guida in stato di ebbrezza..."

E s-cèt sentàt zó de dré: Te l'ére dicc papà, che con chèsta machina robada m'sarèss mia 'ndàcc tat de lontà!

PERÒ A VOLTE LA FORTUNA...

Al casello autostradale si presenta una famiglia (padre, madre e figlio) e il casellante si rivolge loro con tono allegro: "Siete fortunati! Questa è la milionesima auto che passa da questo casello. Avete vinto un assegno da 50.000 mila euro".

Un vigile lì vicino si congratula con il guidatore e gli chiede: "Bene, cosa pensa di fare con la vincita?".

- Beh, fa lui, prima di tutto prenderò la patente...
- "Ah, mi dispiace, allora per la guida senza patente le devo fare la multa".

E la moglie seduta accanto: "Ma no, non gli dia retta! E' ubriaco!".

"Bene, allora devo farle un'altra multa per guida in stato di ebbrezza..."

E il figlio seduto dietro: "Te l'avevo detto, papà, che con questa macchina rubata non andavamo lontano!".

La storia del Giopi e della Margi

Il Gioppino, Giopi, è una delle più importanti ed antiche maschere delle tradizioni bergamasche, risalente ad inizio Ottocento. Nato a Zanica, un paese dell'hinterland della città di Bergamo, da Bortolo Söcalonga e Maria Scatoléra è famoso soprattutto per le sue caratteristiche fisiche, ovvero per il suo aspetto tozzo e tarchiato, ma specialmente per i tre gozzi sporgenti che lui esibisce non come difetti, ma come veri e propri gioielli, chiamandoli addirittura granate o coralli. Indossa una giubba verde bordata di rosso, una camicia aperta che gli scopre il ventre, pantaloni scuri ed un cappello nero. Fa il facchino e il contadino, ma al lavoro ufficiale, troppo faticoso, preferisce guadagni occasionali meno faticosi. Oltre per i gozzi, è famoso per il fatto di portarsi sempre dietro un bastone, che non disdegna di usare, sempre a vantaggio dei più piccoli e dei più deboli. Dopo un lungo fidanzamento sposò la celebre Margi e dalla loro relazione nacque Burtuli.

Gioppino ha anche due fratelli, Giacomì e il piccolo Pissambràga, e completano la famiglia, i nonni Bernardo e Bernarda. Il Giopi rappresenta una creazione sicuramente popolare, essendo non molto più di una caricatura del popolo contadino, da cui ha preso il linguaggio grossolano in cui vengono esaltati i difetti e la rusticità sotto il quale però si presenta un animo più scaltro e padrone delle scene. La fortuna di questa maschera, a cui deve ancora la sua fortuna, è che si cala nel quotidiano e nel reale e quindi, nato nelle piazze, continua a trovare la sua fortuna.

Carmen Fumagalli Guariglia



Detti bergamaschi



**Quando s'v' al ristorànt a mangià,
ól piàt del dé a l'v'à bé, basta sai
in che dé l'è stàcc preparàt.**

Quando si va al ristorante a mangiare,
il piatto del giorno va bene, basta
sapere in che giorno è stato preparato.

**La cusina l'è tèp e memòria,
amùr che l' se fà stòria,
'n di piàcc de töcc i dé.**

La cucina è tempo e memoria,
amore che si fa storia,
nei piatti di tutti i giorni.

**L'è mèi cràpa pelada
che cràpa sotrada.**

È meglio essere senza capelli
che essere sotto terra.

**A fà de mangià i è bù töcc. L'istà
al cógo fal deentà on' "Arte ".**

A cucinare tutti sono capaci. Sta
al cuoco farla diventare un' "Arte ".

**Chi pàlpa la farauna
no i la comprerà mai.**

Chi palpeggia le donne
non le sposerà mai.

**La Rössömada l'è stèss de la
Rebuida, dòpo de ìla gòstada te
örèsset che la föss mai fenida!!!**

La " Rössömada" è come la Ribollita,
dopo averla gustata vorresti
che non fosse mai finita.

**La éta l'è compàgn d'on
articiòch: bisògna tratàla
coi guàncc sedenò la spina...**

La vita è come un carciofo:
bisogna viverla con rispetto
altrimenti sono guai.

**Quando òna pórtà la se sèra, on'
ótra la se dèrv. Chèl che l'cònta
l'è de regordàs de spalancàla...**

Quando una porta si chiude,
un'altra si apre. Quello che conta
è di ricordarsi di spalancarla...

**Laùr che capita... Matrimòne!
Prima lu l'te mèt sò 'n d'u pedestàl,
dòpo, l'se spèta che te gh'è
fàghet zó la pólver...**

Prima lui ti mette su di un piedistallo,
poi, si aspetta che tu lo spolveri...

**Chèi ch'i biv per negà i dispiassér,
i gh'à gnamò de 'mparà che
i dispiassér i è bù de nodà...**

Quelli che bevono per annegare
i dispiaceri, non hanno ancora
imparato che i dispiaceri
sono capaci di nuotare...

**I Còghi i quarcia zó i sò erùr coi
salsine, / i Architècc co' l'irna,
ól Goèrno coi scarsèle del pòpol, /
e i Dutùr co' la tèra... Aleluia!!!**

I Cuochi coprono i loro errori con
le salsine, gli Architetti con l'edera,
il Governo con le tasche del popolo,
e i Dottori con la terra... Alleluia!!!

**A parlà ól latì mandorlèt a s'sà
mai cosa l'pòl söcéd.**

A voler parlare una lingua
che non si conosce non si sa mai
cosa può succedere.

**I salàm i maruda
in cantina.**

Le persone maturano
con i loro simili.





Ol Giopi e la Margi

Pròpe lé 'n via Bórgh Palàss
gh'è 'l Giopi e la Margi
ristorànt de prima class
do' che s'mangia i piàcc piö fì.
S'pöl göstà co' la polènta
ol brasàt e pò a' 'l cunì
piàcc nostrà che töcc i tènta
mia malfà de digerì.
Col salàm e i scarpinòcc
per ch'i gh'à la bóca fina
gh'è pò a 'l pèss e i bù risòcc
l'aragòsta genuìna.
Gh'è de töt, piàcc a miér
facc indà a la perfessiù
'nfina 'l vè l'è chèl sincér
perché l'è de chi piö bù.
Ma la bèla nuità
al Giopi e la Margi
l'è ol cönt che s'pagherà
e 'l regal d'òn amari.
Dóca 'ndi a prenotà
e... bùna séna e bù disnà!

Proprio li in via Borgo Palazzo
c'è ol Giopi e la Margi
ristorante di prima classe
dove si mangia proprio di fino
Si può gustare con la polenta
il brasato e anche il coniglio
piatti nostrani che tutti tentano
e anche di facile digestione
Col salame e i "casoncelli"
per chi ha il palato fine
c'è anche il pesce con i risotti
l'aragosta genuina.
C'è di tutto, piatti a migliaia
cucinati alla perfezione
perfino il vino è speciale
perché è quello dei più buoni
Ma la bella novità
al Giopi e la Margi
è il conto che si pagherà
e il regalo di un amarino
Dunque andate a prenotare
e a tutti buon desinare...

Carmen Fumagalli Guariglia

