

COME SEMPRE, COME A CASA...

La nostra storia inizia nel 2011, quando ci imbattiamo nel vecchio bar tabacchi sulla salita della piazzetta Morelli, capendo subito che sarebbe diventato un **Angolo di Casa** perfetto sia per noi che per i nostri **cari clienti...**

Angolo di Casa è il risultato della passione per la tradizione, dove ogni piatto è cucinato con **amore, dedizione e impegno quotidiano**, usando ingredienti semplici e genuini.

L'atmosfera accogliente e familiare ci riporta ai gesti lenti nel mescolare quello che c'era in pentola di Mamma e della Nonna Angela.

Ravioli, Gnocchi e tutte le paste, seguendo ricette tramandate, sono **rigorosamente fatte in casa** con un tocco moderno.

I sapori di un tempo e i ricordi d'infanzia romantici di figli e nipoti, si trovano nei nostri piatti, grazie all'**autenticità** di sughi e ricette di casa, ormai nel DNA da **tre generazioni**.

Vi accogliamo calorosamente in un luogo dove quei profumi di risotto con l'ossobuco, di bollito, di stufato, di cotoletta vi abbracceranno, seguiti da una coccola a forma di una golosa fetta di torta della Nonna Angela e del caffè preparato con amore nella moka.

Benvenuti, accomodatevi e sentitevi **#comesemprecomeacasa**.



BENVENUTO!

Inizia con l'Aperitivo, "Fa no smorbi", ch'la vita l'è una!
Scegli tra le nostre proposte degustazione d'aperitivo ideali per solleticare l'appetito (prezzo a persona):

Me piass tusscoss  Gnocco fritto con salumi, munighili (tipiche polpette pavesi) con salsa verde, insalata russa. 12	Piutost che nagott... Munighili (tipiche polpette pavesi) con salsa verde, caprini con mandorle tostate e miele. 10
Perfetto con Bonarda vivace DOC - Scuropasso.  +20  +6	Perfetto con Bonarda ferma DOC - Mir.  +21  +6



ANTIPASTI SINGOLI



"Nel dubbio, bevi sempre il vino"...

I Taglieri

Il Clàssic

Gnocco fritto con il nostro tagliere di salumi, cipolline borettane e stracchino. 16



Perfetto con

Barbera ferma dell'Oltrepò -
Valdamonte.  +24  +8


Tel chi l'Emiliano

Tigelle con tagliere di salumi e cunza (battuto di pancetta, lardo e rosmarino). 16

Perfetto con

Bonarda vivace DOC - Scuropasso.  +20  +6

Sfiss (Sfizi)

Tutti perfetti con un bel calice di Radical Chic Bianco IGT - Podere Scabini.  +7

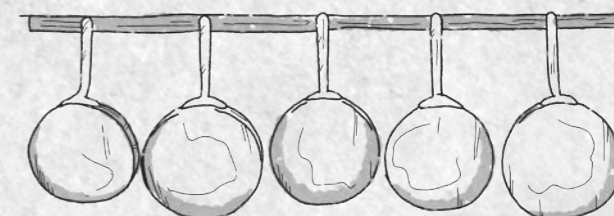
Il piu smato

Munighili (tipiche polpette pavesi), accompagnate con salsa verde. 12

Caponata di melanzane. 10

Caprini con mandorle tostate e miele. 9

Insalata russa. 7



IL PANE, I GRISSINI E LA FOCACCIA LI FACCIAMO NOI. QUI IL COPERTO NON SI PAGA.

Se hai particolari intolleranze o allergie, chiedi al nostro staff il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione. Tutti i prezzi si intendono in € euro.

**GIRA PAGINA
E scopri il nostro
MENÚ DEGUSTAZIONE e PRIMI...**

IL MENÙ DEGUSTAZIONE DELLA MIRIAM

Immergiti nei sapori della tradizione pavese e dei suoi dintorni,
Assapora e Vivi la storia di famiglia e del territorio!
(disponibile solo per tutto il tavolo).

L'è un bel Magnà
(è un bel Mangiare)



**Pe cümencé
(per cominciare)**

Gnocco fritto
Caprini mandorle tostate e miele.



El bèl risottin

Riso Carnaroli mantecato
con pasta di salame e
bonarda.



**Sei pròpi un asin
(Sei proprio un asino)**

Stracotto di asino,
secondo la ricetta di famiglia
e l'immane polenta prodotta
con "la nostra miscela
segreta" dell'Angolo di Casa,
studiata in collaborazione con il
nostro mugnaio di fiducia del
"Mulino Ferrari".



Torta di Nonna Angela

Più storico di questa c'è solo il
cucù.

40 per persona,
caffè e bevande escluse.



Vino consigliato al calice
(quasi d'obbligo...)



**Baci di Bianco Extra Dry -
Podere Scabini. +7**



**Radical Chic Bianco IGT -
Podere Scabini. +6**



**Barbera ferma dell'Oltrepò -
Valdamonte. +8**



Moscato o Elisir Scurupasso. +6



Ma sì,
Facciamo la degustazione
completa dei calici! **+27 +22**

PRIMI

* Tutta la nostra pasta è prodotta artigianalmente
in casa e conservata con la tecnica dell'abbattimento rapido,
per preservare al massimo tutte le caratteristiche organolettiche
di ciascun prodotto.

Tutti i nostri primi sono rigorosamente e orgogliosamente
prodotti artigianalmente e fatti a mano in casa*.

L'EDIZIONE LIMITATA ASSOLUTA

**El Risott col Ós Büüs (Il Risotto con Ossobuco)
Un Ós Büüs nen l'è miga per semper, finiss subit!
(Un Ossobuco non è mai per sempre, finisce subito!)**

Ossobuco di manzo cotto lentamente come lo fa Mamma, servito con la sua
salsa ristretta a cascata su un cremoso risotto allo zafferano. 28 a persona.

Perfetto con
Pinot nero vivace - Scurupasso. +6



SCANNERIZZA IL QR CODE
e scopri il primo speciale del giorno
che abbiamo da proporti!

Risott dei Visconti Il più desiderato

Risotto allo zafferano con quaglia pancettata
e arrostita, servita con il suo ristretto di cottura
dal sapore intenso. 17

Perfetto con
Barbera ferma dell'Oltrepò - Valdamonte. +8

Risott come na vòlta Lo storico di casa

Riso Carnaroli mantecato con
gustosa pasta di salame
selezionata dal nostro "masè" (macellaio)
di fiducia, bagnato con l'immane
bonarda pavese DOC. 16

Perfetto con
Bonarda ferma DOC - Mir. +6

**Raviol Tücc Matt
(Raviolo Tutto Matto)**

Sì. Abbiamo messo
la lasagna nel raviolo. 16

Perfetto con
Bonarda vivace DOC - Scurupasso +6

Nöch (Gnocco) del contadin

Gnocchi al ragù di vitello e il suo ristretto,
accompagnati da avvolgente crema di
Parmigiano Reggiano DOP stagionato
trentasei mesi. 15

Perfetto con
Radical Chic Bianco IGT - Podere Scabini. +6

**Malfatt' miga tant
(Malfatti mica tanto)**

Malfatti di ricotta e spinaci, saltati con
una generosa quantità di burro nocciola
aromatizzato alla salvia fresca. 13,5

Perfetto con
Pinot nero vivace - Scurupasso. +6

Un Piacentino Fuoriporta

Gnocchetti di farina e pangrattato,
conditi con fagioli, lardo e pomodoro. 13

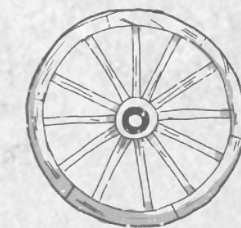
Perfetto con
Barbera ferma dell'Oltrepò - Valdamonte. +8



**GIRA PAGINA
E scopri le nostre COTOLETTE
e i SECONDI...**

L'ANGOLO DELLA CUDLÉTTA (COTOLETTA)

I SECONDI



Non puoi dire di essere stato all'Angolo di Casa se almeno una volta nella vita non mangi la Nostra Cotoletta... Te capì o no?!

Perché è così IRRESISTIBILE?

1. Doppia panatura

A base di pane rustico, miscela tramandata da anni in famiglia, in cui viene panata per ben due volte.

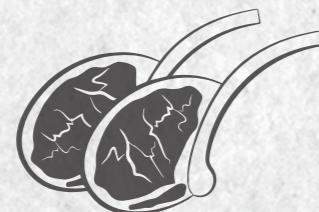
Come l'è bela croccant!



2. La carne è di vitello. Punto

Non scendiamo a compromessi, 350 gr con osso di puro amore, succulenza e abbondanza.

Qui nen sé scherza miga. (Qui non si scherza mica).



3. Cotta rigorosamente nel burro chiarificato.

È un elemento IMPRESCINDIBILE per una cotoletta fatta a regola d'arte di storia della cucina Lombarda.

El бүr l'è amür... L'è insci. (il burro e amore...è così).



Accompagnata sempre con deliziose e dorate patate al forno, tutto servito con il nostro unico gel a limone e salsa tartara. 28

RENDILA ANCORA PIÙ VUNCIA (letteralmente il contrario di "pulita"): FATTI LA COTOLETTA COME VUOI TU!

Aggiungi una combinazione tra le proposte di salumi e formaggi da metterci sopra a scelta tra:

Salumi



Salame cotto +3,5
Spalla cotta +4
Lardo +3

Formaggi



Crema di Gorgonzola DOP +3,5
Crema di Taleggio DOP +3
Crema Oltrepò +4



SCANNERIZZA IL QR CODE e scopri il secondo speciale del giorno che abbiamo da proporti!

Piemontese in trasferta

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura aromatizzato con erbe, servito con salsa tonnata (ricetta segreta della nonna tenuta sottochiave), accompagnato con patate lesse condite con sale e olio al prezzemolo. 20

Perfetto con
Barbera ferma dell'Oltrepò - Valdamonte. 🍷 +8

Sei pròpi un asin Lo storico di casa (Sei proprio un asino)

Stracotto di asino, secondo la ricetta di famiglia e l'immane polenta prodotta con "la nostra miscela segreta" dell'Angolo di Casa, studiata in collaborazione con il nostro mugnaio di fiducia del "Mulino Ferrari". 23

Perfetto con
Barbera ferma dell'Oltrepò - Valdamonte. 🍷 +8

Viaggetto in Liguria

Tenero coniglio cotto con olive della riviera e pinoli tostati, servito con fresca ratatouille di verdure di stagione. 20

Perfetto con
Bonarda ferma - Mir. 🍷 +6



La Busecca (Trippa alla Milanese)

Trippa cotta lentamente in un sugo denso e saporito a base di patate, fagioli, pomodoro, cipolle, carote, sedano, vino bianco e alloro. 15

Perfetto con
Bonarda vivace DOC - Scuropasso 🍷 +6



Aggiungi la nostra Polenta con il Gorgonzola DOP al cucchiaio! +8

E IL DOLCE?!

**Non dimenticarti di lasciare un angolino per lui!
Sei a casa di Mamma e Nonna, fatti viziare come si deve!**