



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 più amato

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

Caponata di melanzane. 10

Caprini con mandorle tostate e miele. 9

Insalata russa. 7

I RISOTTI

"Va ch'i finissen semper sùbit!"
(Guarda che finiscono sempre subito!)

El Risòtt col Ós Bùüs (Il Risotto con Ossobuco)

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 - Scuropasso. +6

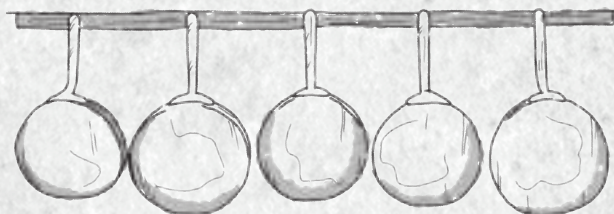
Risòtt come na vòlta

Lo storico di casa

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

Perfetto con

Bonarda ferma DOC - Mir. +6



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.

I 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.

Orgogliosamente fatti a mano e in casa*.

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

L'è semper dùmenega (È sempre domenica)

Spaghetti chitarra al sugo di polpette con ricotta salata. 14

Perfetto con

Bonarda ferma - Mir. +6

Papardèll de la zia

Pappardelle a base di farina integrale macinata a pietra, servita con pesto di rucola a base di patate e mandorle, servita con scaglie di mandorle tostate. 14

Perfetto con

Pinot nero vivace - Scuropasso. +6

Un Piacentino Fuoriporta

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

Perfetto con

Barbera ferma dell'Oltrepò - Valdamonte. +8



I SECONDI

Cotoletta Angolo Di Casa

Solo Una Parola: Imperdibile!

Ben 350 grammi di succulenta cotoletta di vitello con osso, con doppia panatura di pane rustico (miscela di famiglia), cotta rigorosamente nel burro chiarificato come da tradizione, servita con dorate patate al forno aromatizzate alle erbe. 28

Perfetto con

Pinot nero vivace - Scuropasso. +6

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

Stracotto di asino, secondo la ricetta di famiglia e l'immaneabile 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 tostate, 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

E IL DOLCE?!

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