



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

Giardiniera di verdure 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 Büüs (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

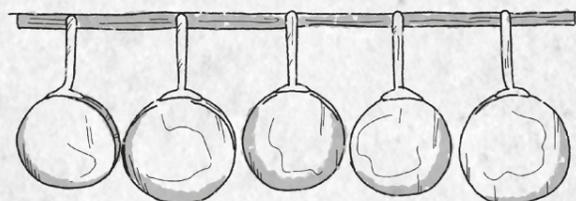
Risòtt come na vòlta

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, 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)

Tagliatelle della zia a base di farina integrale macinata a pietra, con ragù di manzo 14

Perfetto con

Bonarda ferma - Mir +6

Fusilli de la zia

Fusilli serviti con pesto di rucola e scaglie di mandorle tostate 14

Perfetto con

Pinot nero vinificato in bianco vivace - Scuropasso +6

Un Piacentino Fuoriporta

Gnocchetti di farina e pangrattato, conditi con fagioli, lardo e sugo di 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 29

Perfetto con

Pinot nero vivace, vinificato in bianco - 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

Piemontese in trasferta (Il bollito)

7 tagli di carne, insalata di patate e carote, le salse e la tazza di brodo da bere 28

Perfetto con

Bonarda ferma - Mir +6

La Büsecca (Trippa alla Milanese)

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

Perfetto con

Bonarda vivace DOC - Scuropasso +6

E IL DOLCE?!

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

IL PRANZO
IN SETTIMANA



IL PRANZO
IN SETTIMANA