

## BENVENUTO!

**Inizia con l'Aperitivo, "Fa no smorbi", ch'la vita l'è una!**

Scegli la nostra proposta degustazione d'aperitivo ideale per solleticare l'appetito (prezzo a persona):

### Me piass tusscoss



Tagliere con salumi tipici locali, munighili (tipiche polpette pavesi) con salsa verde, insalata russa, frittata fatta in casa, con verdure di stagione. 12



### Perfetto con

Bonarda vivace DOC - Scuropasso +20 +6

**Accompagna il tutto con fragrante gnocco fritto o tigelle belle calde!** +5

## ANTIPASTI SINGOLI

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

### 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

### El Risött 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

### Risött come na vöлта **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 LO 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 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. 28

### Perfetto con

Pinot nero vinificato in bianco +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)

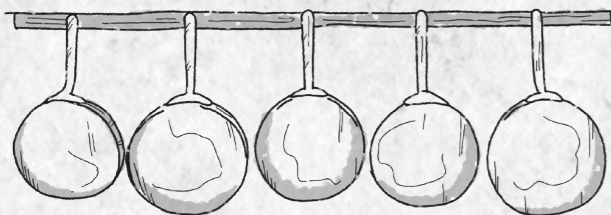
Trippa cotta lentamente in un sugo denso, fagioli, pomodoro, cipolle, carote, sedano, vino bianco e alloro. 15

### 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 DEL  
FINE SETTIMANA



IL PRANZO DEL  
FINE SETTIMANA

