

LA CUCINA



LA CUCINA



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. 13

Perfetto con
Bonarda vivace DOC - Scuropasso. 🍷 +20 🍷 + 6

Piutost che nagott...

Munighili (tipiche polpette pavesi) con salsa verde, caprini con mandorle tostate e miele. 10

Perfetto con
Bonarda Ferma DOC
Sirio Molino di Rovescala 🍷 + 7



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 -

Alberto Fiori 🍷 +24 🍷 +8

Il gorgonzola del Brusati

Gorgonzola con il nostro pane in cassetta tostato e cipolle rosse caramellate. 14

Perfetto con
Pinot nero vivace - Scuropasso 🍷 +6
Vinificato in bianco

Sfiss (Sfizi)

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

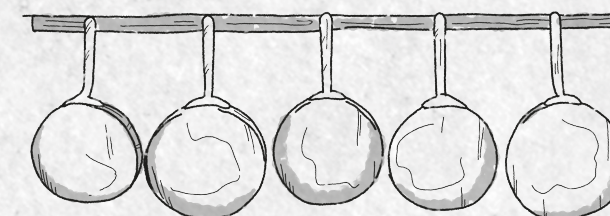
Il più amato

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

Giardiniera di verdure 10

Caprini con mandorle tostate e miele 9

Insalata russa 7



**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...)**



**Pinot nero vivace - Scuropasso
Vinificato in bianco +6**



**Radical Chic Bianco IGT -
Podere Scabini +7**



**Barbera ferma dell'Oltrepò -
Alberto Fiori +8**



Moscato o Elisir Scuropasso +6



**Ma sì,
Facciamo la degustazione
completa dei calici! +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 Risòtt 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. 30 a persona.

**Perfetto con
Pinot nero vivace Vinificato in bianco - Scuropasso. +6**

Risòtt dei Visconti Il più desiderato

Risotto allo zafferano con quaglia disossata e
arrostita, servita con il suo ristretto di cottura e
pancetta. 18

**Perfetto con
Barbera ferma dell'Oltrepò - Alberto Fiori +8**

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'immane
bonarda pavese DOC. 16

**Perfetto con
Bonarda ferma DOC
Sirio Molino di Rovescala +7**

Reginette al ragù di cinghiale

Reginette con ragù di cinghiale cotto
lentamente nel vino rosso, per un
sapore deciso e autentico. 16

**Perfetto con
Radical Chic Bianco IGT -
Podere Scabini +7**

Nöch (Gnocco) del contadin

Gnocchi al ragù di vitello, accompagnati da
avvolgente crema di Parmigiano Reggiano. 16

**Perfetto con
Radical Chic Bianco IGT - Podere Scabini +7**

Malfatt' miga tant (Malfatti mica tanto)

Malfatti di ricotta e spinaci, saltati con
burro aromatizzato alla salvia fresca. 14

**Perfetto con
Pinot nero vivace - Scuropasso +6
Vinificato in bianco**

Un Piacentino Fuoriporta

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

**Perfetto con
Barbera ferma dell'Oltrepò - Alberto Fiori +8**



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

L'ANGOLO DELA CUDLÉTTA (COTOLETTA)

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

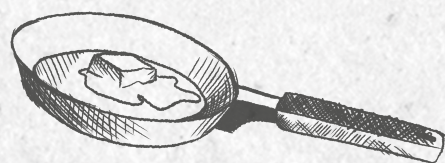
Quì nen sé scherza miga (Quì non si scherza mica)



3. Cotta rigorosamente nel burro chiarificato.

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

El бүр 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, maionese di pomodoro e misticanza di campo 30

**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



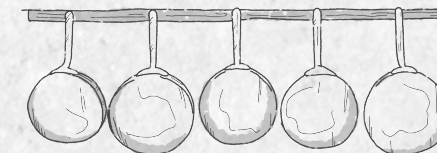
Salame cotto +3,5
Lardo +3

Formaggi



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

I SECONDI



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

Piemontese in trasferta (Il bollito)

7 tagli di carne, insalata di patate e carote, le salse e la tazza di brodo da bere. 30

Perfetto con
Bonarda ferma DOC
Sirio Molino di Rovescala 🍷 +7

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

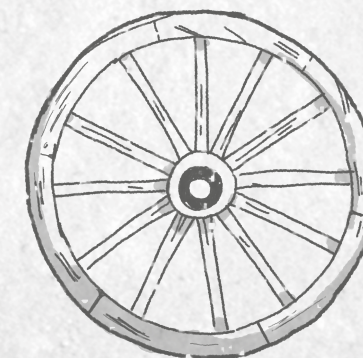
Stracotto di asino, secondo la ricetta di famiglia e l'immane polenta prodotta con "la nostra miscela segreta" dell'Angolo di Casa, studiata in collaborazione con il nostro mugnaio di fiducia del "Mulino Ferrari". 25

Perfetto con
Barbera ferma dell'Oltrepò - Alberto Fiori 🍷 +8

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. 17

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!**