

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, cipolline. 14



Perfetto con
Bonarda vivace DOC - Scuropasso +20 +6

Accompagna il tutto con fragrante gnocco fritto! +6

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 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. 30 a persona

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

Risòtt 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
Sirio Molino di Rovescala +7

**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. 16

Perfetto con
Radical Chic Bianco IGT - Podere Scabini +7

L'è semper dùmenega (È sempre domenica)

Reginette della zia con ragù di manzo. 15

Perfetto con
Bonarda Ferma DOC
Sirio Molino di Rovescala +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



I SECONDI

Cotoletta Angelo 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 aromatizzare alle erbe. 30

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

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". 25

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

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

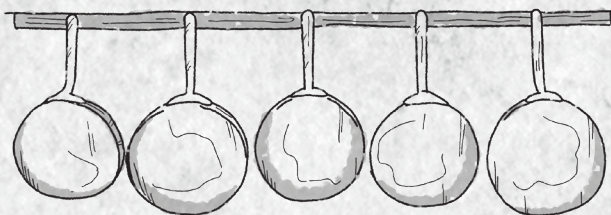
La Büsecca (Trippa alla Milanese)

Trippa cotta lentamente in un sugo denso, 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!**



IL PRANZO

