

ANTICA OSTERIA DELLA PEPPINA

LA MIA BISNONNA PEPPINA HA COMINCIATO QUI A FAR DA MANGIARE, AD ALSENO, SULLA VIA EMILIA. ERA AIUTATA DAL FRATELLO OTELLO E DALLA SORELLA ELETTRA E ALCUNE REZDORE DEL POSTO.

LE REZDORE (GIOVANNA, MARIA, EMMA, ECC.) ORA NON CI SONO PIÙ, COME NON CI SONO PIÙ I VECCHI CLIENTI.

DELLA VECCHIA OSTERIA SONO RIMASTI SOLO I RICORDI DEI POCHI ANZIANI DEL PAESE, POCHE SBIADITE FOTO E IL MODO DI FARE IL BOLLITO DI CARNE CON LE SUE SALSE.

NIENTE COTTURE SOTTOVUOTO, NIENTE BOLLITO NON BOLLITO; SOLO UN ENORME PENTOLONE CHE BOLLIVA A FUOCO LENTO DAL MATTINO PRESTO FINO A MEZZOGIORNO.

ALLORA NON C'ERANO CAPPE D'ASPIRAZIONE FORZATA E IL PENTOLONE EMANAVA IL CLASSICO ODORE DI CARNE BOLLITA CHE LE PERSONE SENTIVANO GIÀ DALLA STRADA.

E QUESTO PROFUMO, FIDATEVI, ERA PIÙ CONVINCENTE DI MILLE RECENSIONI DEL GIORNO D'OGGI, A FARLE ENTRARE. UNA VOLTA ENTRATI, ALLA VISTA DEL PENTOLONE FUMANTE SUL FUOCO, NON AVEVANO PIÙ DUBBI: "QUI SI MANGIA BENE".

I TEMPI SONO CAMBIATI, LE REZDORE NON SONO PIÙ QUELLE DI UNA VOLTA E IL PROFUMO DEL BOLLITO NON SI DIFFONDE PIÙ, GRAZIE ALLA NUOVE ATTREZZATURE.

MA IL BOLLITO LO FACCIAMO SEMPRE ALLO STESSO MODO DI ALLORA.

ANTICA OSTERIA DELLA PEPPINA

MENÙ DEGUSTAZIONE

SALUMI DEL TERRITORIO E TORTA FRITTA
TORTELLI D'ERBETTA O TORTELLI DI ZUCCA
BOLLITO (3 TAGLI A SCELTA)

EURO 30

ESCLUSE BEVANDE E VINO | DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

GLI ANTIPASTI

I SALUMI DI ANSELMO E IL PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI
CON TORTA FRITTA.

EURO 12

IL CULATELLO DI ZIBELLO 24 MESI SERVITO
CON BURRO D'ISIGNY E PANE NERO.

EURO 16

IL SALMONE UPSTREAM AFFUMICATO CON LEGNO DELL'APPENNINO.

EURO 16

TARTARE DI SALMONE UPSTREAM SU CREMA DI AVOCADO.

EURO 16

IL NOSTRO TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE SU VELLUTATA
DI TALEGGIO DI MONTAGNA.

EURO 8

ANTICA OSTERIA DELLA PEPPINA

I PRIMI PIATTI

I TORTELLI D'ERBETTA CON BURRO D'ISIGNY,
SALVIA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI.

EURO 10

I TORTELLI ALLA ZUCCA E MOSTARDA DI VOGHERA
CON BURRO D'ISIGNY E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI.

EURO 10

PISAREI E FASÒ CLASSICI.
PISAREI E FASÒ DELLA VIA FRANCIGENA.

EURO 10

ANOLINI DI SOLO FORMAGGIO COL NOSTRO BRODO DI TERZA.

EURO 12

MEZZE MANICHE RIPIENE AL FORMAGGIO COL NOSTRO BRODO DI TERZA.

EURO 12

LE NOSTRE TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI FUNGHI PORCINI.

EURO 12

ANTICA OSTERIA DELLA PEPPINA

I SECONDI PIATTI

IL NOSTRO CARRELLO DEL BOLLITO DI CARNE, COTTO A FUOCO LENTO,
ALLEVATA E MACELLATA SULLE COLLINE PIACENTINE.

EURO 18

REALE DI VITELLO ALLEVATO E MACELLATO SULLE COLLINE PIACENTINE.

EURO 12

FARAONA RIPIENA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PATATE.

EURO 15

IL BACCALÀ FRITTO SERVITO CON CIPOLLE.

EURO 18