

# 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.**

ALSENO (PC) | VIA ROMA 275

# ANTICA OSTERIA DELLA PEPPINA

## MENÙ DEGUSTAZIONE

SALUMI DEL TERRITORIO E TORTA FRITTA  
TORTELLI D'ERBETTA  
PICAIA DI VITELLO RIPIENA AL FORNO

**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

**EURO 16**

IL SALMONE UPSTREAM AFFUMICATO CON LEGNO DELL'APPENNINO

**EURO 16**

TARTARE DI SALMONE UPSTREAM E CREMA DI AVOCADO

**EURO 16**

BURRATA BIOLOGICA DI PUTIGNANO  
CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO (45GR)

**EURO 18**

# ANTICA OSTERIA DELLA PEPPINA

## I PRIMI PIATTI

I TORTELLI D'ERBETTA CON BURRO D'ISIGNY,  
SALVIA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI  
**EURO 10**

PISAREI E FASÒ CLASSICI  
PISAREI E FASÒ DELLA VIA FRANCIGENA  
**EURO 10**

LE NOSTRE TAGLIATELLE AL RAGÙ  
**EURO 12**

LE LINGUINE BIANCHE CON BURRO E PARMIGIANO REGGIANO  
**EURO 10**

## I SECONDI PIATTI

PICAIA DI VITELLO RIPIENA AL FORNO  
**EURO 12**

BACCALÀ FRITTO CON CIPOLLE  
**EURO 16**

TENTACOLI DI POLIPO E CREMA DI PATATE AL LIME  
**EURO 18**