

CUCINA

Millefoglie di melanzane e agnolotti alla milanese

Nel pavese un ristorante con forno a legna dalla cucina semplice



EDOARDO RASPELLI

22 Febbraio 2018



Passione, coraggio, voglia di fare, professionalità, unità di una famiglia intera, entusiasmo giovanile ed impegno di tutti, dai ragazzi ai grandi. In più, ricerca della materia prima, utilizzazione diretta di quello che si produce attorno al ristorante (come le uova di galline oche e anatre per i propri piatti). Insomma, un gran bel posto pressoché sconosciuto ma imperdibile.

Lo trovate in provincia di Pavia ma assai comodo anche da Milano, un fuori porta ideale all'altezza di Vigevano, lungo l'autostrada tra Milano e Genova: uscite da Binasco (se venite da Milano) o a Bereguardo/Pavia Nord (se provenite da Genova) ed in dieci minuti, un quarto d'ora di strada (che avrete percorso in mezzo alla campagna) sarete arrivati davanti a questa annosa rinata cascina dagli ambienti amabilmente caldamente ruspanti.

Una grande aia dove lasciare comodamente la vostra macchina e poi una sala a piano terra ed un'altra mansardata, con camino al piano di sopra, molto simili: classico rustico, dai tavoli non particolarmente vicini, caldo arredo di campagna, toilette immacolate.

«Ricordiamo ai gentili clienti che non siamo una Pizzeria ma un Ristorante con un piccolo forno a legna. Inoltre, avendo deciso di proporvi delle pizze di qualità, queste necessitano di tempistiche più lunghe sia per la realizzazione sia per la cottura»: questo leggerete nell'ampio variegato menu che offre anche, appunto, una decina di pizze (che non ho provato).

Io mi sono buttato sugli assaggi del menu alla carta (breve) che varrà la pena ripetere: millefoglie di melanzane con Parmigiano Reggiano, gli agnolotti del plin «alla milanese» (ripieno di ossobuco e midollo), «bollito misto» (pezzetti belli e buonissimi di: cappello del prete, cotechino, lingua e testina di vitello), panna cotta, gelato di crema. Pranzo medio completo alla carta con quattro piatti ed una inusuale bottiglia di vino da dividere in due, sui 70-80 euro a testa (3 euro di coperto). Sito magistrale.

CASCINA VITTORIA

ROGNANO (PV), VIA ROMA 26

TEL. 0382.923772

WWW.CASCINAVITTORIA.IT

CHIUSO LUNEDI'

VOTO: 15/20

PROVATO IL 23-1-2018