

osterie d'Italia

guida
2018

Sussidiario
del mangiarbere
all'italiana

1.616 locali consigliati
da Slow Food



Slow Food Editore

L'INDISPENSABILE COMPAGNA DI VIAGGIO
PER SCOPRIRE LA CUCINA DELLA TRADIZIONE REGIONALE

Fugazza

Trattoria

Località Boffalora, 11

Tel. 0385 75183

Chiuso il martedì

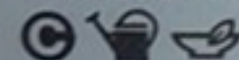
Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: variabili

Coperti: 60

Prezzi: 27-32 euro vini esclusi

Carte di credito: BM, CS, DC, MC, Visa



L'OSTERIA – Per arrivare alla trattoria dovrete inerpicarvi sulle colline dell'Oltrepò pavese ma nel parcheggio del locale sarete ripagati da una vista superba su vigneti e declivi. L'insegna riporta la data di fondazione (1971) e all'interno l'arredamento ricorda un po' quegli anni. Questo perché nel locale di Luisa e Stefano si bada al sodo: cortesia in sala, bravura e un po' di fantasia in cucina.

LA CUCINA – Il menù è davvero ricco di proposte (numerose le vegetariane e quelle approvate dall'Associazione italiana celiachia). Dalla carta invernale abbiamo scelto, come antipasto, i salumi stagionati nella cantina del locale (favolosa la coppa) e la crème brûlée di zucca con funghi di sottobosco e bacon (6 €); ci hanno tentato però anche le **accughe** sotto sale **al verde** e il radicchio trevisano in carpione. Tra i primi (9-10 €), tagliolini ai carciofi con pancetta croccante e ricotta affumicata, **gnocchi di patata viola con gorgonzola**, pera e noci o di rapa rossa con fonduta di blu di capra, risotto carnaroli con Bonarda e pasta di salame, **ravioli** della tradizione **di stufato**, anche in versione senza glutine. Tra i secondi, merita l'assaggio il tegamino di polenta (preparata con farina di un mulino locale), che può essere accompagnato da stracotto di ganassino di chianina, spezzatino di cinghiale con porcini o **picula di asina** (piccolo spezzatino, 10 €). In carta anche un doppio tris di formaggi, caprini di un'azienda locale oppure ovino-vaccini. Tra i dolci (5-6 €), **brasadé** con zabaione, salame di cioccolato, tortino di pasta frolla o di mele. Carta dei vini con ampia rappresentanza della viticoltura locale.