

Osteria del Naviglio, locale storico con cucina tipica lombarda



Un ambiente rustico ma di gusto, che, rinnovato più volte negli anni dai gestori che si sono susseguiti, ha conservato l'atmosfera accogliente di una cascina di campagna... Perché questo era nell'Ottocento l'edificio che ospita da decenni l' **Osteria del Naviglio**.

Con un trascorso da stazione di ricovero e ristoro per i barcaioli che solcavano le vicinissime acque, l' **Osteria del Naviglio** è un esercizio pubblico dal 1925 e come tale riconosciuta " **insegna storica e di tradizione**" dalla Regione Lombardia.

Dal 2008 ha riaperto a cura della famiglia del noto baritono pavese Ambrogio Maestri, che lo ha rinnovato completamente, non solo nell'aspetto ma anche nell'offerta, passando da enoteca a ristorante con **cucina tipica lombarda**.

Tre sale interne si affiancano ad una veranda, attrezzata con zanzariere per l'estate e stufe per l'inverno, per un totale di circa 120 coperti. Applique in rame valorizzano riquadri di mattoni a vista, ripresi anche delle cornici dei camini, così come a vista sono le travi in legno dei soffitti a cassettoni. In legno anche gli arredi in arte povera, da tavoli e sedie alle "credenze della nonna", a creare un **ambiente familiare**, che si riflette nell'accoglienza e nel servizio: cordiale e puntuale al tempo stesso.

Titolari dell' **Osteria** sono il cugino e la mamma di [Ambrogio Maestri](#). Il primo, **Massimo Cobelli**, è maitre di sala e sommelier... perché, "a memoria" della precedente enoteca, il locale conserva una ricca cantina: 150 le etichette dei vini, per la maggior parte di provenienza oltrepadana, ma con nomi di riferimento per ogni regione d'Italia.



La **signora Teresa**, invece, sovrintende alla cucina e aiuta i due chef, più che altro nei piatti forti del menù, che – va sottolineato – è improntato sulla stagionalità e la tipicità dei prodotti.

Le specialità della casa sono i **dolci** e la **pasta fatti in casa**, tra cui gli agnolotti, e le **carni** "in tutte le salse" (è proprio il caso di dirlo), perché la famiglia che ha in gestione il locale vanta generazioni di esperienza nel settore della macellazione.

Per il pranzo vengono serviti menù a prezzo fisso (12 euro), sfiziosi quanto basta da ingolosire, ma senza appesantire, chi deve rientrare al lavoro, mentre per cena si può scegliere tra menù degustazione o "alla carta". Le portate non sono moltissime, 4 o 5 per ogni voce, ma curate sia nella preparazione sia nella presentazione.

I **piatti della tradizione** (anche poveri), come rognoni, trippa, verzata (*casöla*) e risotti di ogni genere non mancano mai... almeno in questa stagione. Qualche altro piatto autunnale?



Flan di zucca con fonduta di taleggio, Sfogliata rustica con cuore di funghi trifolati e Fiocchetto di culatello con pera caramellata tra gli antipasti; *Risotto del Naviglio, Tortelli di magro con sugo di noci, Tagliatelle di pasta fresca con bocconcini d'anatra e Malfatti di pasta fresca spadellati ai funghi* nei primi; *Ossobuco di vitello alla Milanese, Tartar di scottona con concassè di verdure, Filetto di vitello ai funghi porcini, Filetto di branzino in crosta di patate, Filetto di orata al profumo di lime e Moscardini in umido* tra i secondi; *Crema di mascarpone con sfoglia e salsa ai frutti di bosco, Torta di mele con scaglie di cioccolato fondente e amaretti, Torta morbida al cioccolato, Tiramisù e Sbrisolona Mantovana* alla voce "Dolci di nostra produzione".

I prezzi (esposti all'ingresso) non sono riportati sul menù, ma il nostro scontrino per due antipasti misti della casa, due primi, un secondo di carne e uno di pesce, un dolce e una bottiglia di vino bianco è stato di 84,00 euro.

Una curiosità: non è raro che l'Ambrogione locale si presenti in **Osteria** a intrattenere gli ospiti con un'esibizione a sorpresa..., mentre il Pavia Calcio è cliente affezionato.

Informazioni

Vedi la [scheda del locale](#)

[Sara Pezzati](#)

Pavia, 03/11/2011 (10219)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [L'enoteca delle due ruote....](#)
- » [Gallery Café, tutto nuovo in Borgo](#)
- » [Apre a Stefanago il 500cc](#)
- » [Una sorpresa chiamata La Roveda](#)
- » [Il granaio della Certosa...](#)
- » [Pomodoro sul Ticino...](#)
- » [Bierhaus alla pavese...](#)
- » [Il cupolone](#)
- » [Trattoria Moncucca](#)
- » [La Sosta](#)
- » [Trattoria "Da Marzia"](#)
- » [Ristorante Castello dei Templari](#)
- » [Dalla Sardegna in tavola con furore](#)
- » [L'incontro](#)
- » [Antica trattoria Ferrari](#)
- » [Osteria della Malora](#)
- » [Ustaria di Giugaton](#)
- » [Cioccolato alla pavese](#)
- » [Trattoria Dal Gheo](#)
- » [Osteria del naviglio](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)

