

Trattoria Moncucca



Se desiderate un pasto tipicamente casalingo e ad un prezzo onesto, a poco meno di un chilometro dal **ponte della Becca direzione Pavia**, non potete non fare sosta alla cascina Moncucca (curioso nome che deriva dall'unione dei termini latini "mons" monte e "cuccus" cima rotondeggiante) il quel di Valle Salimbene. Segno di riconoscimento il cartello che riporta - estate, inverno che sia - la scritta "*qui si mangia stracotto d'asina*" che puntualmente ritrovate anche nel menu!

Piatti **semplici**, cucinati con ingredienti **tradizionali** della nostra terra: dai **profumati** salumi dell'Oltrepò, ai primi piatti conditi con sugo di funghi o brasato, ai secondi di carne di cinghiale, e coniglio accompagnati da patate al forno, polenta o funghi. Un discreto carrello di vini pavesi, tra i quali spicca la bonarda che bene accompagna i **sapori decisi** che la cucina propone, ma anche la possibilità di scegliere il vino della casa che viene servito in caraffa.

L'ambiente è grande e spazioso caratterizzato dal colore rosa che sposa le calde tonalità del legno - il soffitto è interamente in legno - l'arredamento è molto semplice (quasi da pizzeria) mentre il servizio è estremamente veloce.

Esempio di **menù**: antipasto misto della casa (buoni i salumi); ravioli della casa (di brasato e conditi con una sorta di ragù al pomodoro); polenta e funghi, dolce, caffè, acqua e vino (in bottiglia).

Ci si alza da tavola sazi e **soddisfatti** in rapporto a quanto speso (intorno ai 25 euro a persona): i piatti assaggiati non hanno la **pretesa** di farti pensare "*Che bontà*"; non sono niente di nuovo ne tanto meno proposti con fantasia, ma hanno dalla loro di "*non essere finti*".

Insomma il posto ideale per famiglie - c'è anche un **ampio spazio esterno** per far giocare i più piccoli che non amano stare a lungo seduti a tavola - dove mangiare con la sensazione di essere "*a casa propria*" e niente di più.

Informazioni

Trattoria Moncucca

Cascina Moncucca, 1 - Valle Salimbene (PV)
Chiuso il martedì
Tel. 0382/587156

La Redazione

Pavia, 04/03/2003 (860)

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 Cafè, tutto nuovo in Borgo](#)
- » [Aprire a Stefanago il 500cc](#)
- » [Osteria del Naviglio, locale storico con cucina tipica lombarda](#)
- » [Una sorpresa chiamata La Roveda](#)
- » [Il granaio della Certosa...](#)
- » [Pomodoro sul Ticino...](#)
- » [Bierhaus alla pavese...](#)
- » [Il cupolone](#)
- » [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](#)
- » [Cioccolata alla pavese](#)
- » [Trattoria Dal Gheo](#)
- » [Osteria del naviglio](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [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](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)