



PALAZZOLO SULL'OGLIO [BS]

Osteria della Villetta

fraz. Quartiere Calci
via Marconi, 104 ☎ 0307401899



- **Chiuso:** domenica e lunedì
- **Ferie:** dal 24/12 al 6/1; 1-8/7; 8-26/8
- **Coperti:** 60
- € 35 vini escl.

AE, DC, POS 

Trattoria. Un locale d'altri tempi. La locomotiva soffia ancora a pochi passi, ci sono sempre i banconi in legno con la carta paglia, la mitica Berkel in bella mostra, la lavagna con i piatti del giorno, le fotografie in bianco e nero alle pareti, le linde camere della locanda al piano superiore e una famiglia che con passione e amore conduce questa osteria sin dal 1900. In cucina, come tradizione vuole, ci sono le donne di casa che tramandano le loro ricette, fatte di ingredienti semplici ma anche di qualche innegabile segreto che i clienti cercano di carpire a tutti i costi. In sala si muove Maurizio Rossi, padrone di casa sorridente e affidabile che ben veste i panni dell'oste, figura ormai scomparsa, dal valore ora solo caricaturale. Alla Villetta non c'è menu scritto ma la carta dei vini invece è ben nutrita e pone l'accento dovuto alla vicina Franciacorta con una vasta selezione a prezzi corretti. L'inizio è quindi doverosamente in tema: una flute di ottime bollicine della zona da accompagnare con qualche fetta di prosciutto crudo, coppa e una gustosissima pancetta. I primi piatti sono tradizionalmente "sempre quelli": per i golosi del genere è d'obbligo la trippa alla bresciana, vera leccornia della casa, oppure l'orzo mantecato al parmigiano con verza e salsiccia o ancora il riso saltato in padella con salsiccia e verdure. Tra i secondi piatti, d'obbligo l'assaggio del tritico della casa con le mitiche polpette, l'involentino di verza e il tenerissimo guanciale in salsa da accompagnare con un'ottima peperonata. In alternativa ci sono il manzo all'olio [anche questo straordinario], il carpione di pesce di lago, i rognoni trifolati e le cervella fritte, piatti ormai dimenticati della tradizione contadina. La cena, già di per sé goduriosa, può proseguire con un valido assaggio di formaggi o con i dolci di fattura ovviamente casalinga come la torta di pere e amaretti o quella alle mandorle. Indispensabile la prenotazione.

