

Pizza d'autore e pasta express: Fratellino è l'all day dining di qualità in centro a Pavia

scritto da Gabriele Pasca | 18/11/2022



Un elegante Caffè aperto dalla colazione al dopocena: l'ultimo nato della grande famiglia di Lino è un luogo versatile, dove alla colazione e agli aperitivi si affiancano proposte interessanti a pranzo e cena

Nel centro di **Pavia**, a pochi passi da Piazza della Vittoria e dalle vie dello shopping, c'è il "**Fratellino**" di un astro nascente della gastronomia italiana ma con tanta voglia di mordere il terreno e di raccontare a tutti la propria identità.

Fratellino Caffè e Pizza: un "parente" stellato

Fratellino Caffè e Pizza, infatti, è la continuazione di un progetto dimostratosi vincente: il fratello maggiore di cui parliamo è l'adiacente e noto **Lino**, Ristorante gourmet fresco di **Stella Michelin**.

L'ultimo nato della famiglia si caratterizza per una proposta più **informale e fresca**, che ben si adatta ad ogni ora del giorno. Il progetto di interior porta la firma dell'architetto *Andrea Derudi* che ha interpretato il concetto di un locale moderno che vuole essere fuori dagli schemi comuni.

La colazione di Fratellino Caffè e Pizza

La sorprendente proposta di **pasticceria** lo rende un luogo particolarmente vocato alla **colazione** in pieno **stile italiano** ma con interessanti **accenni francesi**: croissant con cinque tipi di farciture, pain au chocolat, veneziane, danese e kranz sono solo alcune delle creazioni (ovviamente home-made) che si possono trovare nell'ordinata vetrina al banco.

Stupefacenti proposte per il pranzo e la cena

La proposta diviene interessante - a tratti stupefacente - a **pranzo e cena**: sia chiaro, Fratellino è un luogo semplice e conviviale, pur nella sua eleganza, ma le **accortezze e la qualità della proposta** sono senza dubbio molto al di sopra dei suoi omologhi.

Un prodotto sorprendente è "**Pastaria**": la creazione è dello **Chef stellato Andrea Ribaldone** e consiste in gustosi piatti di **pasta "express"** (cioè pronti in un minuto) di formato e condimenti differenti e servite in un packaging totalmente sostenibile. Qui le varianti sono tre: la **Milano**, con salsa allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolata, la **Bari**, con cime di rapa e pane ripassato con alici, e la **Napoli**, con salsa di pomodoro San Marzano dop e mozzarella di bufala campana. *(9 euro a porzione)*

Qualcuno lo troverà un prodotto blasfemo: per loro il consiglio è di provarla.

Fratellino a Pavia: le 8 varianti di pizze e il "panuozzo"

Nella proposta di Fratellino la grande protagonista è la **pizza**: le **otto proposte** in menu, a cui di recente si è aggiunto il "**panuozzo del mese**" *(12 euro)*, variano dalle classiche alle speciali, con una rotazione di prodotti che segue la **stagionalità**.

Tutte le pizze sono realizzate "live", secondo la tradizione, con un impasto a lunga lievitazione per garantire la giusta morbidezza e croccantezza ai bordi. *I prezzi variano dagli 8 euro della margherita ai 16 della "O sole mio"*.

Fratellino Caffè e Pizza

Corso Giuseppe Mazzini 3, Pavia

[Sito web](#) - Instagram