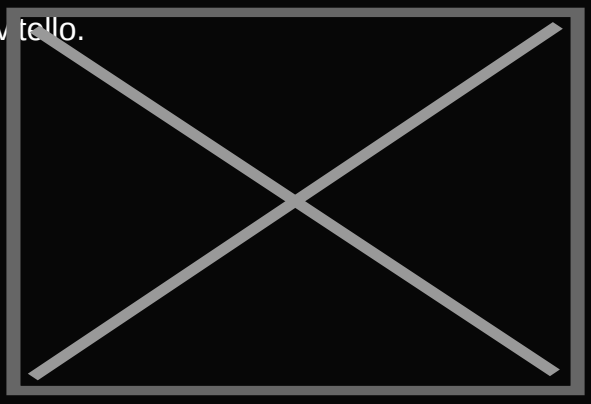
Freddo e gelo? Da Rigolo in tavola il bollito che scalda e rallegra

wilma-simoncini-24882e67

L'inverno invita a scegliere i piatti che ci scaldano e che ci fanno stare in buona compagnia. Tra questi non può mancare il **Bollito** che ben si sposa con le temperature fredde e che rappresenta la tradizione della buona tavola.

Da 60 anni, al ristorante **Rigolo** di Milano, in Largo Treves, il carrello del Bollito è proposto solo il giovedì a pranzo ma, considerate le richieste di degustarlo anche a cena, il patron **Renato Simoncini** ha deciso di organizzare una **serata dedicata mercoledì 6 febbraio 2019**. Il servizio sarà al carrello è includerà i tagli classici come il cappello del prete di manzo, il biancostato di vitello e gli ornamenti: la gallina, il cotechino, la lingua di vitello, lo zampone, la coppa affumicata, il tricorno e la testina di vitello.



Per rendere ancora più gustoso il piatto, come da ricetta tramandata nella storia, saranno servite **le salse e i condimenti**: le cipolle rosse all’aceto di vino toscano, la mostarda di frutta di Cremona, la salsa al cren, le verdure sottolio di Vilma, le papaccelle, il cetriolo campano la salsa verde.

Il bollito è uno dei simboli del Rigolo: un trionfo di sapori che, a detta dei clienti più affezionati, rientra tra i piatti imperdibili.

Gran Bollito al carrello
Al Rigolo, Mercoledì 6 Febbraio 2019

Entrée

Primo
Ravioli del Plin di gallina bionda in brodo

Al carrello
Capel del Prete di manzo
Lingua di vitello
Zampone
Biancostato di vitello
Cotechino
Tricorno
Gallina nostrana
Testina di vitello
Coppa di maiale affumicata
Cipolle rosse di Tropea all'aceto di vino toscano
Salsa verde
Mostarda di frutta di Cremona
Verdure sottolio del Rigolo
Rafano, cetriolo campano, papaccelle al vino
Contorno: puré di patate

Dolce
Sorbetto al limone

Costo della serata: 45 euro a persona, bevande escluse
Numero massimo di prenotazioni: 25 persone