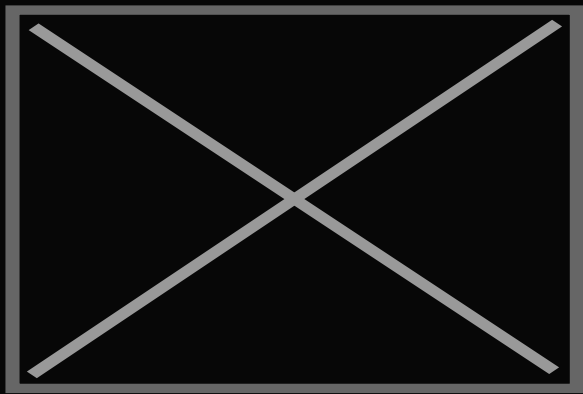


Freddo e gelo? Da Rigolo in tavola il bollito che scalda e rallegra



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 e 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