



LA CITTÀ  
DA VIVERE

## A TAVOLA

# Mozzarelle e burrata «dal vivo»

Serata speciale allo storico ristorante Rigolo (*l.go Treves angolo via Solferino, tel. 02.86.46.32.20*) dove va in scena un ardito abbinamento tra latticini e i vini del Sudtirolo della cantina Kellereù Girlan raccontati dal sommelier Oscar Lorandi. Per l'occasione, a partire **dalle 19.30**, un casaro realizzerà, sotto gli occhi dei commensali, alcuni classici della tradizione casearia italiana come la stracciatella, la burrata e la mozzarella. Prelibatezze che verranno gustate all'interno di

un menù ideato dallo chef Daniele Ferrari e composto: nodini, burratina e scamorzina affumicata (antipasto), ravioli con pomodoro confit e stracciatella su pesto di olive taggiasche (primo piatto), filetto mignon di manzo con scamorza bianca, friggittelli e salsa al porto (secondo piatto), ricottina fresca aromatizzata alla cannella e cacao su specchio di cioccolato (dessert). Il costo della cena, vini inclusi, è di **40 euro** a persona.