



LA CITTÀ
DA VIVERE

A TAVOLA

Rigolo, la serata del barolo e del tartufo

Va in scena stasera un interessante appuntamento enogastronomico nelle sale del Rigolo, inossidabile e solidissima trattoria toscana. In primo piano: la Cantina Marchesi di Barolo e la cucina dello chef Daniele Ferrari, che si sintonizzeranno su un menu di quattro portate, studiate per l'occasione. Quali? Carciofo su fonduta di raschera e lamelle di tartufo bianco con roero arneis del 2010, tagliolini al ragù di salsiccia con nebbiolo michet 2009,

stracotto al barolo di aletta di fassona con barolo 2006, mousse al gianduia con barolo chinato. Una cena di notevole raffinatezza, insomma, a un prezzo molto civile: 55 euro, compreso un calice di vino per ogni portata. Si consiglia caldamente la prenotazione.

(Valerio M. Visintin)

RISTORANTE RIGOLO, largo Treves ang. via Solferino, tel. 02.86.46.32.20