

**Delizie settembrine  
Giovedì 14 Settembre 2017**  


**Menù della serata**

Antipasto  
Julienne di verdure con tartare di gamberi agli  
agrumi e **olio di semi di zucca**  
"Poggio Argentato", Toscano Bianco IGT, 2016  
  
Primo Piatto  
**Gnudi** di ortica fresca all'olio di su fonduta di grana  
 Morellino di Scansano DOCG, 2016  
  
Secondo Piatto  
Filetto di **cinta senese** lardellato in crosta con  
salsa di cipolle, miele di castagno e olio di noce   
Morellino di Scansano Riserva DOCG, 2014  
  
Per finire  
**Pecorino di Pienza** stagionato con confettura di  
fichi fatta in casa e spuma di olio al pistacchio   
"SolAlto", il "Muffato di Maremma" IGT Toscana    
  
Costo della serata:  40 euro a persona, tutto compreso

RIGOLO Ristorante a Milano dal 1958

Via Solferino Angolo Largo Treves, Milano - Tel. +39 02 8646.3220 - Mail [info@rigolo.it](mailto:info@rigolo.it)