

**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