

A tavola con le erbe aromatiche e i vini di Mamete Prevostini



Giovedì 16 marzo 2017

Menu della serata:

Crocchette di pastinaca
Santa Rita Rosso di Valtellina DOC 2014

Gnudi di ortica fresca su fonduta di formaggio Casera
Sassella Valtellina Superiore DOCG 2014

Ventagli di petto d'anatra in giochi di tre cotture:
al vapore, all'olio e alla brace con scalogni caramellati
Inferno Valtellina Superiore DOCG 2014

Assaggio di Sforzato Albareda DOCG 2013

Tortino di lavanda e salvia
Grappa con vinacce da uve Riserva di Valtellina

Ad accompagnarci nella degustazione dei vini, il produttore Mamete Prevostini

A persona, 40 euro tutto compreso



RIGOLO Ristorante a Milano dal 1958
Via Solferino 11 – Angolo Largo Treves
20121 Milano – Italia

Tel. +39 02 8646.3220

Fax +39 02 8045.89

Mail info@rigolo.it

www.rigolo.it