

COMUNICATO STAMPA

Ribelle e Rascasse, il locale dall'anima cosmopolita nel centro di Treviglio

Cucina contemporanea, vini naturali, seasonal cocktail e birra artigianale: Ribelle e Rascasse porta a Treviglio un concept fresco e intelligente

Ribelle e Rascasse nasce come unione di due mondi, quello del vino naturale e quello della birra artigianale. Anime incarnate dai due proprietari, Ruggero Del Zotti e Roberto Attilio Nisoli, che nel 2020 hanno aperto nel centro storico di Treviglio un locale eclettico. Light lunch, aperitivi, cene fine dining e after dinner, per condividere l'amore per il bere di qualità con quello dell'alta cucina.

La location

Ribelle e Rascasse prende vita all'interno di un palazzo di fine 800, dai muri spessi e irregolari intrisi di storia. Entrando nel locale ci dimentichiamo di essere a Treviglio, in provincia di Bergamo. Pochi coperti, un'accogliente corte interna e un ambiente curato nei minimi particolari, circondato da musica groove e dettagli botanici. Gli arredi realizzati su misura da artigiani locali tra legno e ferro, pantoni rosa cipria e verde petrolio. Materico ed elegante come la mise en place, con ceramiche e portaposate realizzate in gres dal ceramista Manuel Parati per valorizzare ogni singolo ingrediente del piatto.

Il menu

Cicchetti alla veneta, ostriche Gillaudeau, formaggi italiani e francesi e salumi artigianali di grande pregio. Ribelle e Rascasse propone per l'aperitivo un menu di alta qualità da "condividere e stuzzicare" insieme a oltre 300 vini naturali italiani, francesi e dal mondo proposti anche al calice e una vasta selezione di birre artigianali e acide. Grande attenzione viene posta anche al lato cocktailerie: la drink list è stagionale con signature cocktail tematici che seguono uno stesso mood e IBA realizzati con prodotti premium (in bottigliera oltre 150 referenze). Lo spirito dello *sharing* è coerente con l'ambiente. Entrando nel locale si è accolti da un "tavolo social" con dieci sedute e da un bancone dove potersi sedere anche per mangiare, seguito poi da piccoli tavoli più intimi e raccolti.

A cena il menu si articola attraverso quattro antipasti, quattro primi, quattro secondi e quattro dolci, che cambiano spesso mantenendo però alcuni piatti must come l'Uovo pochè, omaggio dello chef Giacomo Ercoli alla collaborazione con Carlo Cracco, la Battuta di manzo al coltello o lo Spaghettono alla bottarga. Sia a pranzo che a cena non mancano poi piatti signature come gli Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di anatra in punta di coltello con fondo al cioccolato fondente e zest di arancia, resi morbidissimi da un tocco di mascarpone nell'impasto.

Ribelle e Rascasse

Via Zanda, 21, 24047 Treviglio BG

Tel. 347 462 3927

Orari: martedì-giovedì 12-14:30 18-00

Venerdì 12-14:30 18-01

Sabato 17:30-01

Domenica 17:30 00

Press office ROSASPINTO
Indira Fassioni 333 8864490

press@rosaspinto.it