

# Ribelle e Rascasse è la ragione per cui fermarsi a Treviglio

Nel centro storico di Treviglio, tra Bergamo e Milano, Ribelle e Rascasse dà volto dal 2020 a un locale dall'anima cosmopolita in cui i vini naturali (oltre trecento etichette) e la birra artigianale si sposano a un menù stagionale particolarmente curato in cui trionfano cicchetti alla veneta e ostriche Gillardeau, formaggi italiani e francesi e salumi artigianali. Un nuovo concept che vale la pena scoprire.

Ribelle e Rascasse nasce come unione di due mondi, quello del vino naturale e quello della birra artigianale, incarnate dai due proprietari, Ruggero Del Zotti e Roberto Attilio Nisoli, che nel 2020 hanno aperto Ribelle e Rascasse all'interno di un palazzo di fine 800. Il nome, insolito, deriva dalla combinazione di due elementi "Ribelle", scelto da Nisoli, rinvia al Barbera (e più precisamente al Barbera rosato di Camillo Donati) e al mondo di convivialità emiliana, Rascasse voluto da de Zotti richiama l'iconica curva del circuito automobilistico di Moncarlo.

Un'accogliente corte interna si apre sul locale dai pochi coperti e dagli arredi realizzati su misura da artigiani locali tra legno e ferro, pantoni rosa cipria e verde petrolio. 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.

Ribelle e Rascasse propone per l'aperitivo un menu 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 oltre alla drink

list stagionale fore di oltre 150 referenze. 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 Spaghettone 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.