

trattoria Quaglini



26 e 28 GENNAIO

Entrée cotechino nostrano su spuma di patate

Antipasti

Tris di Tartare di scottona piemontese con olio del Garda,
con bagna caòda, con fonduta al Montebore

Salame nostrano - coppa piacentina
pancetta invecchiata due anni

Lardo di Patanegra su bruschetta tostata con burro e alici

Lingua di manzo con salsa verde

Soufflè con porri e baccalà e vellutata di parmigiano

Primi

Risotto carnaroli con salsiccia e pioppini

I "Bata Lavar" della tradizione

Secondi

Guancialino di vitello con polenta di farina di Storo

Dessert

Cuore caldo al cioccolato con coulis di lamponi

Caffè - Digestivi a scelta

Vini in abbinamento dell' Az. agr. Lino Maga

Barbacarlo IGT 2018

www.trattoriaquaglini.it