



trattoria  Quaglini

Capodanno

Entrée: Tartare di scottona con acciuga del Cantabrico e capperi di Salina

ANTIPASTI

Salame nostrano cucito - coppa piacentina - Culatta di Langhirano
Insalata (*nostra ricetta*) - Pancetta invecchiata riserva 24 mesi
Insalata di piovra tiepida
Soufflé alle capesante con vellutata di Camembert ai pistacchi
Quiche lorraine con patate, porcini secchi e Parmigiano

PRIMI

Risotto carnaroli sfumato allo Champagne con scampi
Crêpes al Castelmagno con crema di nocciole piemontesi IGP

SECONDI

Tagliata di sanato piemontese con datterini, rucola e chips
Zampone di Bagnaria con lenticchie di Castelluccio
Bella Lodi crosta nera con uva rosa

DESSERT

Profiteroles al cioccolato 50% con mousse ai lamponi
Caffè - Digestivi a scelta

Vini in abbinamento:

Calice di benvenuto e Brindisi di mezzanotte
con Brut DOCG Franciacorta - *Az. Agr. Contadi Castaldi*
Rubiosa Bonarda vivace DOC 2020 - *Az. Agr. Le Fracce*
Flamant Syraz Rosé fermo DOC 2020 - *Az. Agr. Le Fracce*
Cuore Divino "La Botte 18" rosso fermo IGT 2018 - *Fattoria Cabanon*