



menù Eccellenze

trattoria **Quaglini**

Entrée: *Cappasanta in pasta kataifi
su crema di cicerchie di Serra de Conti**

Antipasti

Spalla cotta affumicata in faggio, il "porcaloca",
Prosciutto 24 mesi Saint Marcel alle erbe di montagna (1567 m),
Lardo di Mangalica*,
Mozzarella di bufala campana DOP
Tartare di scottona piemontese
con olio EVO del Garda e tartufo bianco,
Flan ai porcini con vellutata al Montebore* e tartufo bianco,
Tuorlo d'uovo marinato su crema di patate IGP di Colfiorito
e tartufo bianco

Primi piatti

Risotto Carnaroli mantecato con Fontina DOP
d'alpeggio "estrema" (2.500 m)
Agnolotti di cervo (*caccia di selezione*) col suo sugo

Secondi piatti

Tagliata di razza Rendena autoctona
Guancia di vitello blu belga con polenta di farina di Storo*

Dessert

Cuore caldo al cioccolato con gelato alla nocciola
Caffè - Digestivi a scelta

Vini in abbinamento:

Champagne Mountaudon Brut Reserve Premiere
Yarden Chardonnay 2019 Altire del Golan - *Israele*
Cabernet Sauvignon 2018
Diamond Collection Francis Ford Coppola Winery - *California*

**Presidi Slow Food*

www.trattoriaquaglini.it

17 - 18 - 19

24 - 25 - 26

NOVEMBRE