

trattoria **Q**uaglini

serata Grandi Vini

Piatto d'apertura

Tartare di scottona piemontese con olio del Garda e tartufo nero Fiore di zuccina ripieno di burrata d'Andria, alici e cipolla di Breme caramellata
Parmigiana con melanzane e scamorza

Antipasti

Salame nostrano - coppa piacentina
Pancetta nostrana invecchiata
Insalata russa (*nostra ricetta*)
Culatta di Langhirano con melone

Primi piatti

Risotto Carnaroli alla parmigiana con porcini e tartufo nero
Agnolotti di cinghiale col suo sugo

Secondi piatti

Costata di scottona iberica (*gr. 400 circa*)
allevata allo stato brado con chips
o Uova al tegamino con tartufo nero

Dessert

Sorbetto al limone non trattato (*e vodka*)
Caffè - Digestivi a scelta

Vini in abbinamento a scelta tra:

Peu Moussant 2020, Riesling spumantizzato
Metodo Charmat - Az. Agr. "Le Fracce"
"Cuore divino" La Botte 18
Cabernet Sauvignon 2015 - Az. Agr. Cabanon



www.trattoriaquaglini.it

dal 21 luglio fino al 27 agosto tutti i mercoledì, giovedì e venerdì