



trattoria **Q**uaglini

Natale e Santo Stefano

Entrée: Crostino bruscato con acciuga di Lampedusa
e burro di centrifuga "Ocelli"

ANTIPASTI

Salame nostrano - coppa piacentina

Culatello cotto con goccia di bufala campana DOP

Insalata russa (*nostra ricetta*)

Paté di tonno ai pistacchi di Bronte

Insalata di cappone al melograno

Lardo di Patanegra con miele d'acacia
e mandorle tostate su focaccetta

Quiche con spalla di cinta affumicata, toma *d'la paia* e bieta

Cotechino nostrano - Cipolla ripiena con baccalà mantecato e uva passa

PRIMI

Risotto carnaroli allo Zafferano, Parmigiano e porcini secchi

Agnolotti della tradizione allo stufato di manzo

Tortelli alla zucca con vellutata di bleu d'Aosta

SECONDI

Tacchinella disossata farcita alle castagne con patate al forno

Filetto di maialino iberico alle mele e senape di Digione con la sua confettura

Grana padano 16 mesi con uva rosa

DESSERT

Zuppa di Voghera natalizia

con calice di moscato di Pantelleria DOC

Caffè - Digestivi a scelta

Vini in abbinamento:

Peu Moussant Riesling spumantizzato DOC 2021 - Az. Agr. Le Fracce

Cresta del Ghiffi Bonarda vivace DOC 2020 - Az. Agr. F.lli Agnes

"Augurio" rosso Oltrepo IGT - Fattoria Cabanon

www.trattoriaquaglini.it