

# Natale e Santo Stefano

trattoria  Quaglini

Calice di benvenuto con appetizer

## Antipasti

Salame cucito nostrano - coppa piacentina  
culatello cotto con carciofo sott'olio

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

Insalata russa (nostra ricetta) - Paté di tonno ai pistacchi

Peperone grigliato con bagna caòda - Straccetti di cappone al curry

Quiche salata con verdure di stagione e toma d'la paja

Cotechino nostrano e lenticchie di Castelluccio

## Primi

Risotto carnaroli al Parmigiano e porcini

Agnolotti della tradizione allo stufato di manzo

Fagottini alle pere con vellutata di zola *Angelo Croce*

## Secondi

Tacchinella disossata farcita alle castagne con patate al forno  
e mostarda di Voghera

Filetto di maialino iberico ai frutti di bosco con la sua confettura

## Dessert

Panettone artigianale farcito

Frutta fresca e secca

Caffè e digestivi a scelta

## Vini in abbinamento:

Pinot nero Giullare bianco DOC 2021 - Az. Agr. Marchese Adorno

Rubiosa Bonarda DOC 2021 - Az. Agr. Le Fracce

Croatina ferma DOC 2020 La Fidela - Az. Agr. Ca' Del Ge'