



trattoria **Q**uaglini

Porcini e tartufo nero

● Antipasti

Tartare di scottona piemontese con insalata di porcini freschi
Soufflé ai porcini con la sua crema e tartufo nero
Porcino fritto - Polentina con pioppini in guazzetto
Salame nostrano - Coppa piacentina
Lardo di Patanegra con miele d'acacia e mandorle tostate
Mortadella gourmet al tartufo nero con funghetti di muschio

● Primi piatti

Risotto carnaroli con taleggio riserva e porcini
Gnocchi di patate al Montebore e tartufo nero

● Secondi piatti

Ganascino di castrato con polenta di farina di Storo e porcini
Salsiccia con finferli

● Dessert

Sorbetto alla mela verde e Calvados
Caffè - Digestivi a scelta

● Vini in abbinamento

Peu Moussant riesling spumantizzato DOC 2021
Az. agr. Le Fracce
Cuore Divino La botte 18 Cabernet Sauvignon IGT 2019
Fattoria Cabanon
(1 bottiglia ogni 2 persone)

