



trattoria **Q**uaglino

Vigilia di Natale



● **Entrée** con appetizer e calice di Peu Moussant Le Fracce

● **Antipasti**

Soufflé alle capesante con vellutata al Montebore

Melanzana "alla parmigiana"

Cotechino nostrano su crema di lenticchie

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

Salame cucito nostrano - coppa piacentina

Insalata russa (nostra ricetta)

Prosciutto di Parma 20 mesi con goccia di bufala campana DOP

● **Primi**

Risotto carnaroli con zucca berrettina ed erborinato di capra - *Fattoria Il Grater*

La classica lasagnetta ai porcini secchi

● **Secondi**

Tagliata di castrato con patate al forno

Baccalà in tempura leggera con mostarda di Voghera

● **Dessert**

Il "Mont Blanc"

Caffè e digestivi a scelta

● **Vini in abbinamento:**

Peu Moussant Riesling spumantizzato DOC 2022 - Az. Agr. Le Fracce

Costa del Sole Bonarda DOC 2021 - Az. Agr. Marchese Adorno

Dodicidodici Barbera DOC 2016 - Az. Agr. Castello di Cigognola