



trattoria **Q**uaglini

# Vigilia di Natale



**Entrée:** Gambero rosso di Mazara su hummus di lupini

## ANTIPASTI

Crudité di scampo siciliano  
Carpaccio di ricciola al frutto della passione  
Sashimi di salmone rosso selvaggio Alaska  
Calamaro del Mediterraneo ripieno

## PRIMI

Risotto con capesante, moscardini e scorza di lime  
Tagliatelle all'uovo con porcini secchi  
Rinfrescante all'ananas (e Grand Marnier)

## SECONDI

Filetto di branzino pescato in crosta di patate su letto di scarola  
Cubo di baccalà in tempura bianca con cipollotto di Tropea  
al profumo di maggiorana

## DESSERT

Tiramisù ai pistacchi di Bronte e torroncino  
con calice di Moscato di Pantelleria DOC  
Caffè - Digestivi a scelta

## Vini in abbinamento:

Farfalla Extra Brut DOCG - *Az. Agr. Ballabio*  
Blangé Arneis DOCG 2020 - *Az. Agr. Ceretto*