

trattoria Quaglini



Entrée

Carpaccio di tonno marinato
con agrumi e mirto

Antipasti

Cozze gratinate

Sarde "alla sarda"

Moscardini in guazzetto su polentina

Insalata di piovra

Primi piatti

La fregola sarda con arselle e bottarga di muggine

Spghettoro affumicato "Verrigni" con totanetti piccanti

Secondi piatti

Calamaro ripieno su carciofi scottati e pecorino

Impepata di mitili con pan guttiau

Dessert

"Le Seadas" con miele di corbezzolo e scorza di limone

Caffè e digestivi a scelta

Vini in abbinamento

Calice di benvenuto con

Vermentino di Gallura brut DOCG - Az. Agr. Piero Mancini

"Lìntori" Vermentino di Gallura DOC 2022 - Az. Agr. Capichera

(1 bottiglia ogni 2 persone)

8 -9-10 novembre

www.trattoriaquaglini.it