



Natale

e
Santo Stefano

trattoria  Quaglini

Calice di benvenuto con vol au vent di paté di tonno ai pistacchi

Antipasti

Salame cucito – coppa piacentina

coscio di cinta senese affumicato

Insalata russa (nostra ricetta)

Lardo di colonnata con miele d'acacia e mandorle tostate

Prosciutto di Parma 20 mesi con carciofi all'olio evo

Straccetti di cappone al curry – Quiche con fiore sardo e carciofi

Cotechino nostrano con lenticchie di Castelluccio

Primi

Risotto Carnaroli alla Parmigiana con porcini

Agnolotti della tradizione allo stufato di manzo

Gnocchi di patate con Montebore e tartufo nero

Secondi

Faraona disossata farcita agli agrumi con mostarda di Voghera

Arrosto di castrato con patate al forno

Dessert

Panettone artigianale farcito

Frutta fresca e secca

Caffè e digestivi a scelta

Vini in abbinamento:

I Germogli rosé Pinot Nero DOC 2022 – Az. Agr. Monsupello

Cresta del Ghiffi bonarda vivace DOC 2022 – Az. Agr. F.lli Agnes

Augurio rosso da uve nobili – Az. Agr. Cabanon