

trattoria Quaglini



Il Metodo

23 febbraio

Classico

Antipasti

Tartare di tonno al profumo di lime
Cruditè di gamberi di Mazara
Carpaccio di ricciola con mela verde
Salmone selvaggio con burro Occelli

Primo piatto

Risotto alle capesante sfumato al metodo classico

Secondi piatti

Baccalà e verdure in tempura leggera
Tagliata di controfiletto di bue grasso con chips croccanti

Dessert

Crostata di fragole e crema chantilly
Caffè e distillato alla camomilla o digestivo a scelta

Vini in abbinamento:

Metodo Classico Nature pas dose' - Az. Agr. Monsupello
Farfalla noir collection Extra brut rose' - Az. Agr. Ballabio 

