



trattoria **Q**uaglino

San Valentino

a luce soffusa

Calice di benvenuto con appetizer

Antipasti

Soufflé alle capperie con vellutata di parmigiano e tartufo marzuolo

Finger di parmigiana di melanzane

Tartare di scottona di chianina con battuto di acciughe del cantabrico e capperi di salina

Quiche con agretti e ricotta

Salame nostrano - coppa piacentina

Insalata russa (*nostra ricetta*)

Lardo di Colonnata con miele d'acacia e mandorle tostate

Culatta cotta con carciofo sott'olio

Primi

Risotto Carnaroli al profumo di basilico con zafferano e fiori di zuccina

Tagliatelle con panna e porcini

Secondi

Tagliata di controfiletto di bue grasso con chips di patate

Noce di vitello al forno con borettane scottate

Dessert

Primizia di fragole con gelato fiordilatte artigianale

Caffè, limoncello, liquore alla liquirizia

Vini in abbinamento

I Germogli rose' pinot nero 2022 - Az. Agr. Monsupello

La Rubiosa bonarda vivace DOC 2022 - Az. Agr. Le Fracce

Purpureo Merlot IGT 2021 - Az. Agr. La Sbercia

(una bottiglia ogni due persone)

14-16-17 FEBBRAIO

www.trattoriaquaglino.it