



Menu di Ferragosto

Antipasti

Salame nostrano - coppa piacentina - pancetta di 24 mesi
Insalata russa (*nostra ricetta*)
Susine "Regina Claudia" con mousse al mascarpone e zola
Lardo di Patanegra con miele d'acacia e mandorle tostate
Farro e orzo perlato in insalata estiva
Prosciutto di Parma 20 mesi con melone
Salame cotto nostrano con favette e cipollotto di Tropea
Torta salata con verdure di stagione
Melanzana "in carrozza"

Primi piatti

Risotto Carnaroli con zafferano e porcini
Agnolotti della tradizione allo stufato di manzo
Cappellacci ricotta e spinaci con tartufo nero estivo

Secondi piatti

Gran grigliata mista
(*galletto, bombette, ribs di maialino iberico, salsiccia di Bagnaria e würstel austriaco Recla*)
con patate speziate e friggirelli



Dessert

Misto bosco con gelato artigianale allo yogurt naturale
Caffè e digestivi a scelta

Vini in abbinamento:

Rosaspina Pinot DOC nero frizzante 2023 - Az. Agr. Bosco Longhino
La Rubiosa Bonarda vivace DOC 2023 - Az. Agr. Le Fracce
Purpureo Merlot IGT 2023 - Az. Agr. La Sbercia



www.trattoriaquaglini.it