

San Silvestro

trattoria Quaglini

Calice di benvenuto con appetizer

Antipasti

Salame cucito nostrano – coppa piacentina – culatta di Langhirano
Insalata russa (nostra ricetta)

Lardo di Patanegra su crostino con maionese al tartufo

“Giovanna” pancetta in triplice cottura affumicata con goccia di bufala

Tartare di bue grasso con olio evo

del Garda “Madonna delle Vittorie” (miglior olio Italia)

Flan alle cappesante con fonduta di fontina d'alpeggio e tartufo nero

Quiche con carciofi e scamorza affumicata

Primi

Risotto carnaroli con burro di centrifuga al tartufo nero

Tortelli ricotta e spinaci ai porcini

Secondi

Tagliata di bue grasso con chips di patate

Salame cotto “tascone” con lenticchie di Castelluccio

Grana padano con uva red globe

Dessert

Cheesecake allo yogurt e frutti di bosco

Brindisi di mezzanotte

Caffè e digestivi a scelta

Vini in abbinamento: (una bottiglia ogni due persone)

Peu Moussant Riesling spumantizzato 2023 – Az. Agr. Le Fracce

Cresta del Ghiffi Bonarda vivace DOC 2023 – Az. Agr. F.lli Agnes

Cuore Di Vino La Botte 18 Rosso fermo 2020

Az. Agr. Fattoria Cabanon

