



# trattoria Quaglini

## *Serata "Eccellenze" nel piatto e nel bicchiere*

### *Entrée*

*Calice di benvenuto con appetizer*

### *Antipasti*

*Prosciutto cotto San Giovanni (Salumificio Capitelli), salame Mariola\*, coppa piacentina\*, culatello di Zibello\*, lardo di Patanegra su pane nero alla maionese al tartufo, goccia di bufala campana DOP\*, pane fritto.*

*Flan ai fiori di zuccina con vellutata di Montebore\* e tartufo marzuolo*

*Quiche con asparagi violetti di Albenga\* e uova, tartare di razza varzese\* con olio evo del Garda e tartufo marzuolo.*

### *Primi*

*Risotto alla milanese con fondo di vitello e gremolada*

*Tagliolini con burro di centrifuga e tartufo marzuolo*

### *Secondi*

*Coscio di cinta senese affumicato con agretti al limone di Sorrento\**

*Picanha di scottona di bue grasso\* cotto a bassa temperatura con patate speziate*

### *Dessert*

*Tarte Tatin al mango con gelato artigianale fior di latte*

**\*Presidi slowfood**

*Caffè e digestivi a vostra scelta*

### *Vini in abbinamento:*

Assemblage 1 extra brut DOCG - Az. Agr. Bellavista

Sanct Valentin Sauvignon DOC 2023 - Az. Agr. San Michele Appiano

Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2020 - Az. Agr. Masciarelli