



Il menu del Quercino 4 marzo – 4 giugno 2017

Antipasto:

I tesori D.O.P di Piacenza: coppa, salame, pancetta
L'insalata russa della casa o La giardiniera di verdure della casa
Il Tortino allo scalogno
Il gnocco fritto
Il lardo con miele e mandorle tostate



Primi (due a scelta):

Le lasagnette del Quercino
I pisarei e fasò
Le pappardelle al ragout d'anatra
I Bucatini Bobbiesi al ragù di stracotto
Le crespelle radicchio e taleggio

(La pasta è preparata nel nostro laboratorio interno)



Secondi (due a scelta):

La tagliata di angus argentino rucola e grana
La coppa di maiale al Gutturnio
Il vitello arrosto
Il coniglio disossato ai carciofi
La faraona disossata farcita alle verdure
Le Patate al forno o L'insalata di stagione



Dessert:

La sbrisolona con crema alla vaniglia e mele caramellate



Vini

Ortrugo e gutturnio D.O.C. colli Piacentini in ragione di $\frac{1}{4}$ di bottiglia a testa
Flut di Moscato dolce con il dessert
Caffè e liquori della casa

€ ~~35,00~~ 34,00 a persona

- Aperitivo di benvenuto alcolico e analcolico, con stuzzichini della casa (maggiorazione di 5 €)
- Tagliata di frutta fresca (maggiorazione di 4 €)

Lieti di avervi come graditi ospiti, siamo a Vs disposizione per qualsiasi chiarimento.

Cordiali Saluti

Enrico Tagliafichi