

GIOVEDÌ 8 FEBBRAIO

Quaglini
Bistrot

CENA DEGUSTAZIONE



© 2024 - www.beil-tary.it

WAGYU

ESPERIENZA GIAPPONESE

MENU

ANTIPASTI

Carpaccio Wagyu con olio del Garda, rucola selvatica frita e crema di topinambur
Battuta di Wagyu al naturale con sale Maldon e zeste di limone non trattato
Bresaola di Wagyu, uovo marinato alla salsa di soia e insalatina di finocchi
al pepe di Sichuan

PRIMI

Tagliatelle al ragù di Wagyu
Tortelli ripieni di reale di Wagyu, fonduta di Parmigiano 24 mesi e tartufo bianchetto

SECONDI

Tataki di Wagyu con verdure di stagione scottate e salse in abbinamento

DESSERT

Semifreddo al the verde e cioccolato bianco

VINI IN ABBINAMENTO

Pinot Nero Metodo Classico Brut 2017 - Az. Agr. Monsupello
Pinot Nero Metodo Classico Brut Gran Rosè - Az. Agr. Tenuta le Fracce

www.quaglinibistrot.it



in collaborazione con

Eliseo Occhipinti
CARNI PREGIATE ITALIANE E DEL MONDO

WAGYU
COMPANY.COM
Cristian Nonis

