





ANTICA LOCANDA
DEL FALCO



APERITIVO

SPRITZ AL RABBARO

Rabarbaro Zucca, spumante, soda 9.00

AMERI-CHINA

China Clementi, Bitter Campari, Vermouth rosso, soda 12.00

I TONICISSIMI

Amaro Ramazzotti & Tonic 9.00

Amarot "8" & Tonic 10.00

Tanqueray London Dry Gin & Tonic 12.00

Malfy Gin & Tonic 12.00

Etsu Gin & Tonic 12.00

Tosolini Gin & Tonic 12.00

Bobbium Gin & Tonic 14.00

KOMBUCHA (analcolico)

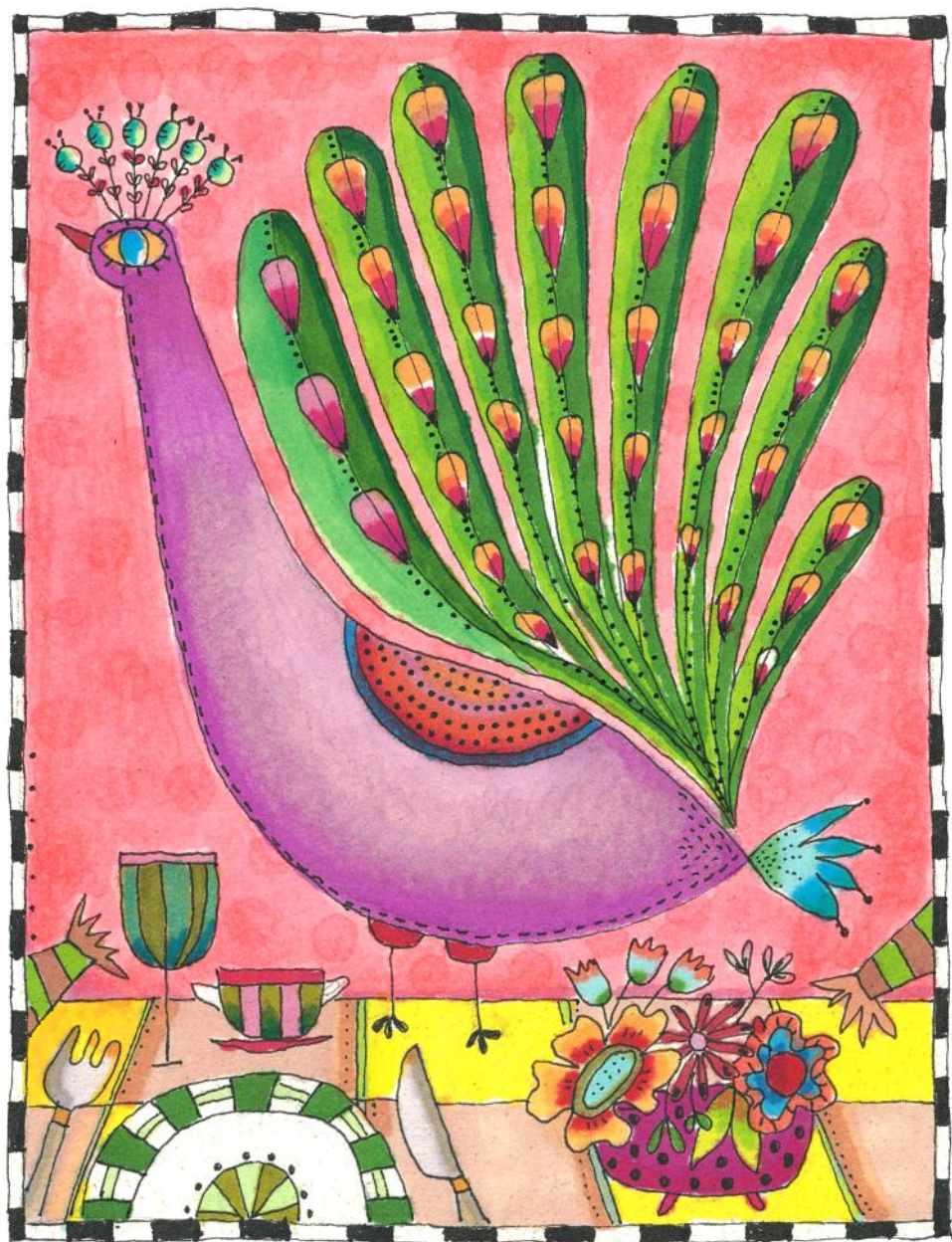
di nostra produzione 6.00

VIBRANTONE (analcolico)

Martini Vibrante, soda al pompelmo 9.00

GIN 0.0 & TONIC (analcolico)

Tanqueray 0.0% & Tonic 12.00





L'INIZIO

SALUMI E GIARDINIERA

Coppa, salame e pancetta piacentini

accompagnati dalla nostra giardiniera (9,12) 🌾🧄 20.00

TARTARE

crudo di Scottona con insalata di agretti, fragole,

maionese al levistico (3) 🌾🌿 20.00

con fragole de "Az. Agr. Casa Soressi" - Piacenza (PC)

ASPARAGO BIANCO ALLA BRACE

con crema di tuorlo d'uovo, glassatura di Asparago Piacentino,

beurre blanc, olio di aglio orsino (3,7,12) 🌾🧄🌿 18.00

ANGUILLA

alla brace laccata in salsa agropiccante con mela verde, sedano,

Rapa bianca, sesamo e acetosa (4,6,9,10,11,12) 🌾🌿 24.00

TEMPEH DI CECI

con variazione di carote, pop corn d'amaranto,


salsa di lievito di birra (6,7) 🌾🧄🌿 16.00




LA PASTA

PISAREI E FASÖ

I tradizionali gnocchetti piacentini


con sugo di fagioli borlotti e dell'occhio (1,7,9,12)  15.00

TORTELLI PIACENTINI

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia (1,3,7)  16.00

con sugo di funghi porcini (1,3,7,12)   18.00
con ricotta de "Caseificio Valtidone" - Borgonovo (PC)


GNOCCHI DI PISELLI

con ragù di funghi cardoncelli, salsa di fontina,
piselli e i loro germogli, olio al porro (1,3,6,7,9)  18.00

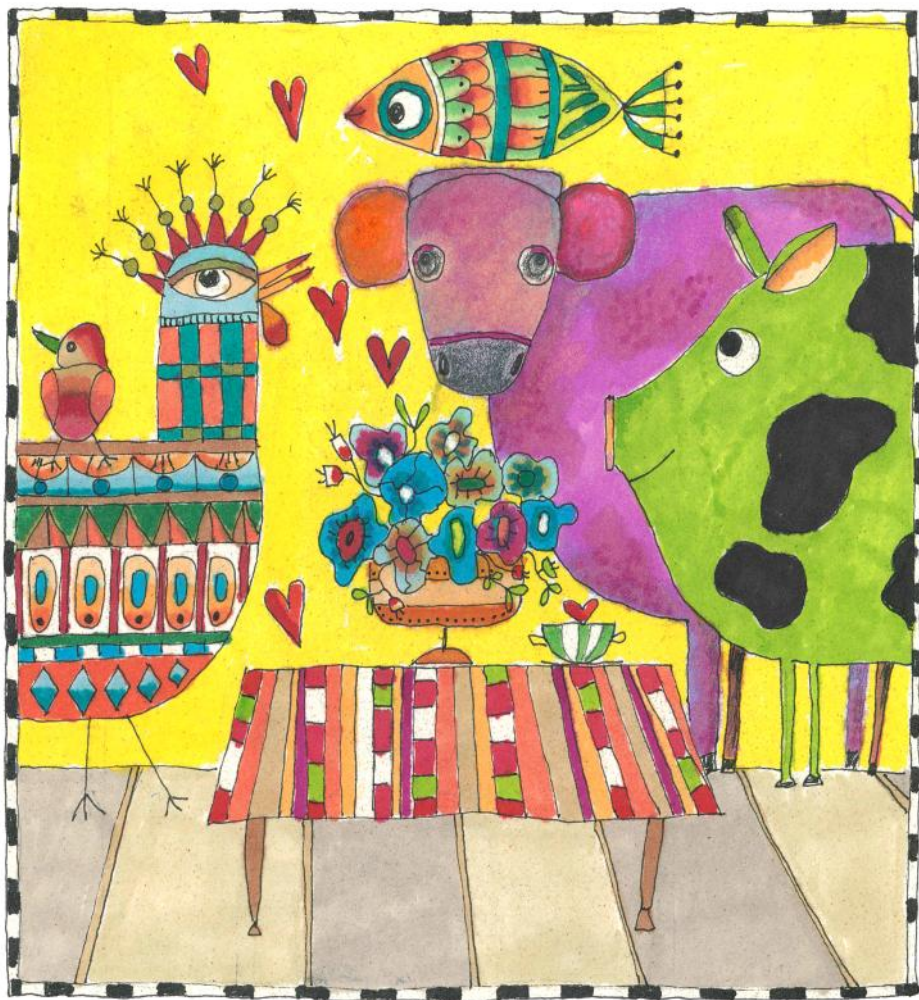
LINGUINE

con cannolicchi, saké, taccole,
miso di ceci, tagete (1,7,12,14)  24.00

RISOTTO AL CEDRO E ZAFFERANO


con pistilli di Zafferano della Val Trebbia,
polpette di coniglio alla maggiorana in umido (3,7,9)  22.00
con riso "Riserva San Massimo" - Groppello Cairoli (PV)
e con pistilli di zafferano de "I Fontanini" - Bobbio (PC)

CARNE O PESCE



ANIMELLA DI VITELLO

con crema di fave, salsa al pecorino,

burro nocciola, olio di menta (7,9,12)  28.00

FARAONA

con spugnone farcite, zabajone salato alla camomilla,



asparagi verdi alla brace, aglio orsino (3,7,12)   26.00
con faraona di "Az. Agr. Laura Peri" - Monteverchi (AR)

CAPRETTO NOSTRANO

con lattuga alla brace, salsa green goddess, rabarbaro pickles,
piadina con sfilacci di spalla (1,3,7,9) 28.00
con capretto de "Il Boscasso" - Ruino (PV)

TRIGLIA

con carciofi, salsa Tom Kha,

olio di foglie di fico (4,7)   30.00

COSTATE DI MANZO

Affinate per un periodo di 35 giorni  senza osso 7.50 / hg

AMICI ARTIGIANI

Mucinasso PC - **ZONI FILIPPO**

Montevarchi AR- **AZ. AGR. LAURA PERI**

Borgonovo PC - **CASEIFICIO VALTIDONE**

Sariano PC - **BIOFILIA**

Turro di Podenzano PC - **SANDRA BOZZARELLI**

Ruino PV - **IL BOSCATTO**

Piacenza PC - **BAGAI**

Piacenza PC - **CHIERE**

Ottavello PC - **A PIEDI NUDI NELLA LAVANDA**

Bobbio PC - **ZAFFERANO I FONTANINI**

San Nicolò di Rottofreno PC - **PEZZA GIULIO E ALESSANDRO**

Gabbioneta-Binanuova CR - **AZ. AGR. BETTELLA**

Piacenza PC - **CAMPO DEI FRUTTI**

Gropparello PC - **BONONI GIANPAOLO**

Bobbio PC - **LA LUMACA BOBBIESE**

Rivalta PC - **CASCINA BRONTOLA**

Pianello Val Tidone PC - **SALUMIFICIO CHIARONE**

Gragnano Trebbiense PC - **MOLINO DALLAGIOVANNA**

Agazzano PC - **THE GARDENER**

Groppello Cairoli PV - **RISERVA SAN MASSIMO**

San Nicolò PC - **LA BOTTEGA DEL PARMIGIANO**

Piacenza PC - **CASA SORESSI**

Carpaneto P.no PC - **SALUMIFICIO GIORDANO**

Piacenza PC - **BRICCHI SIMONE**

Piacenza PC - **AGRIFRUTTA**

Parazzuolo GE - **FUNGAVETO**



INSIEME A LORO TANTI PICCOLI E GRANDI PRODUTTORI, CHE

LA MARGHERITA – Vernasca PC

TENUTA BORRI – Travo PC

IL POGGIO – Travo PC

MARENGONI – Ponte dell’Olio PC

LA STOPPA – Rivergaro PC

F.LLI PIACENTINI – Ziano Piacentino PC

LURETTA – Gazzola PC

UCCELLAIA – Vigolzone PC

LUSENTI – Ziano Piacentino PC

BARACCONE – Ponte dell’Olio PC

IL MAIOLO - Cassano PC

LABRÉ – Vigolzone PC

CASTELLO DI LUZZANO – Rovescala PV

SOLENGHI – Borgonovo Val Tidone PC

PODERE PAGANINI - Travo PC

CA’ NOVA GUALDANA – Val Tidone PC

BARATTIERI – Vigolzone PC

LA TOSA – Vigolzone PC

SACCOMANI – Lugagnano Val d’Arda PC

TORRE FORNELLO - Ziano Piacentino PC

FILAROLE - Pianello Val Tidone PC

IL POGGIARELLO - Travo PC

SHUN MINOWA - Travo PC

MARCO CORDANI - Carpaneto Piacentino PC

CASCINOTTA DI RIZZOLO - San Giorgio Piacentino PC

VILLA BELLARIA - Rivergaro PC

VALLA - Ziano Piacentino PC



CON IL LORO LAVORO FANNO ONORE ALLE NOSTRE TERRE



DOLCETTI

RISO LATTE

con latte di mandorla, fragole, rabarbaro, piselli,


limone meyer candito (8)   10.00

BONÈT

con caramello salato e chantilly (3,7,8,12)   10.00
con cacao de "I Bagai" - Piacenza (PC)


PARIS-BREST AL CINEMA

con ganache di pop-corn, pralinato di arachidi,

pop-corn caramellato, granita cola e limone (1,3,5,7,8)  12.00

SPUMA AL CIOCCOLATO BIANCO

con lingua di gatto, agrumi confit,

basilico e polline (3,7)   10.00
con polline de "Az. Agr. Biofilia" - Sariano (PC)

BACI DI DAMA CON PASSITO

con Malvasia "Luna di Candia" - Valtidone PC (1,7,8)  10.00

GELATO

gelato fiordilatte (7) 🌾🍃	8.00
variegato con amarene sciropate (7,12) 🌾🍃	9.00

SORBETTO DI MARINA

sorbetto di stagione 🌾🍃	7.00
-------------------------	------



VINI DOLCI

MALVASIA "LUNA DI CANDIA" PASSITO

Cantine Valtidone - Borgonovo Val Tidone PC	6.00
---	------

PINEAU DES CHARENTES

François Voyer – Francia	8.00
--------------------------	------

TORCOLATO

Maculan - Veneto	10.00
------------------	-------

MOSCATO DELLO ZUCCO

Cusumano - Sicilia	12.00
--------------------	-------

VIN SANTO "SANT'ANTIMO" 2009

Tenuta Il Poggione – Toscana	15.00
------------------------------	-------



AMARI E DIGESTIVI

AMARI NAZIONALI ED ESTERI

Centum Herbis 1888 - Bordiga (CN)	5.00
Amarot "8" - Torino (TO)	5.00
Amaro Camatti - Genova (GE)	5.00
Montamaro Chiot - Bordiga (CN)	5.00
Tarassaco Colombo - Salsomaggiore Terme (PR)	5.00
Nocino di Noceto riserva - Noceto (PR)	5.00
Amaro Dente di Leone Valdotaine - Saint Marcel (AO)	5.00
Amaro Dente di Leone Valdotaine al Whiskey - Saint Marcel (AO)	6.00
Amaro Erbes - Fondi (LT)	5.00
Amaro Eroico - Altomonte (CS)	5.00
Distillerie Negroni Pere Williams e Brandy - Mareno di Piave (TV)	6.00
China Clementi - Fivizzano (MS)	6.00
Amaro Nonino Quintessentia Riserva - Pavia di Udine (UD)	6.00
Zwack "Unicum" - Budapest (Ungheria)	5.00
"Black Balsam" - Riga (Lettonia)	5.00
Chartreuse verte - Voiron (Francia)	8.00

GRAPPE E BRANDY NAZIONALI

Grappa "Distina" - Piacenza (PC)	da 6.00 a 12.00
Grappa di Torrette "La Valdotaine" - Saint Marcel (AO)	6.00
Grappa "Poli" - Schiavon (VI)	6.00
Grappa "Romano Levi" - Neive (CN)	da 8.00 a 12.00
Grappa "Storica - Domenis" - Cividale del Friuli (UD)	6.00
Grappa Bepi Tosolini - Marsure di Povoletto (UD)	6.00
Grappa "Capovilla" - Rosà (VI)	da 8.00 a 12.00
Grappa Riserva "Berta" - Mombaruzzo (AT)	14.00
Brandy "EVO" - Nervesa della Battaglia (TV)	6.00
Brandy Riserva "Erouva Pellegrini" - Cisano Bergamasco (BG)	8.00



DISTILLATI ESTERI

Brandy "Grand Duque d'Alba" - Spagna	6.00
Armagnac Ténarèze X.O. "Rounagle" - Francia	10.00
Bas-Armagnac "Dartigalongue" - Francia	10.00
Cognac VSOP "Voyer" - Francia	12.00
Cognac Pale&Dry "Delamain" - Francia	12.00
Calvados VSOP "Chateaux du Breuil" - Francia	8.00
Calvados "Le compte" 12 anni - Francia	10.00
Rhum Gold "Zaka" - Martinica	8.00
Rhum Vieux "Neisson" - Martinica	12.00
Rum Reserva Exclusiva "Dipolmàtico" - Venezuela	8.00
Rum "Hampden Estate" 8 anni - Jamaica	10.00
Ron Reserva 7 anni "Eminente" - Cuba	8.00
Ron 5+5 "Dos Maderas" - Caraibi/Spagna	8.00
Irish whiskey "West Cork" 10 anni - Irlanda	8.00
Scotch "Laphroaig" 10 anni - Scozia	10.00
Scotch "Lagavulin" 16 anni - Scozia	12.00
Scotch "Lagavulin" Double Matured - Scozia	16.00
Scotch Doublewood 12 anni "The Balvenie" - Scozia	12.00
Scotch "Kilchoman" Sanaig - Scozia	12.00
Scotch "Glenmorangie" 10 anni - Scozia	8.00
Whisky "Nikka" From the Barrel - Giappone	10.00
Whisky "Kinsei" - Giappone	8.00
Whisky "Fuyu" - Giappone	8.00
Bourbon Whiskey "Russell's Reserve" - Kentucky U.S.A.	10.00
Whisky "Lasdoux" - Francia	10.00

ALTRE BEVANDE

Acqua minerale - Naturale/Frizzante 750ml	4.00
Bibite.....	4.50
Caffè espresso	2.50
Birra Zwickl - Helles / Keller 500ml	6.00
Birra Chimay - Brune 330ml	7.00
COPERTO e pane (1,7)	4.00



ALLERGIE? INTOLLERANZE?



senza glutine



vegetariano



contiene aglio



piccante

La mezza porzione costa il 70% del prezzo. Alcuni piatti non possono essere serviti in mezza porzione.

Segnaliamo che, in ottemperanza a quanto previsto dall'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011, I prodotti precedentemente descritti possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati nello stesso ambiente) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

1. Cereali contenenti **glutine**, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**)
8. **Frutta a guscio**, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. Semi di **sesamo** e prodotti e a base di semi di sesamo
12. Segnaliamo la presenza di **anidride solforosa e solfiti** in concentrazione anche inferiore a 10mg/kg
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Si pregano i gentili ospiti di **avvisare in anticipo il personale** in merito alla presenza di allergie o intolleranze alimentari.

Si avvisano i gentili ospiti a rischio di crisi emolitica da favismo che in questo esercizio commerciale vengono lavorate **fave fresche**.

NOTA BENE:

Alcune produzioni della casa possono essere state sottoposte alla procedura di **abbattimento** per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute.

Per qualsiasi informazione in merito all'utilizzo di **prodotti decongelati** si prega di rivolgersi al personale.

Segnaliamo inoltre di utilizzare sale arricchito di jodio, in osservanza delle disposizioni della Legge n. 55 del 21 marzo 2005.

GLOSSARIO PER CURIOSI

Le preparazioni utilizzate per i piatti proposti nel menù sono tutte di nostra produzione e vengono realizzate cercando di valorizzare quel che offre il territorio.

Ecco qualche breve informazione sulle nostre preparazioni di primavera in menù:

SALSA AGROPICCANTE: Ispirata alle salse di origine orientale a base di aceto di riso, peperoncino, amido di mais, zucchero. La nostra versione è a base di succo e aceto di mela, con peperoncino e maizena di mais.

SALSA AL LIEVITO: Salsa a base di lievito di birra (disattivato), aceto di riso, salsa di soia e aglio. A noi ricorda il succo degli arrostiti della nostra tradizione.

SALSA GREEN GODDESS: Condimento per insalata generalmente a base di maionese, yogurt, avocado ed erbe aromatiche. Nella nostra versione utilizziamo anche erbe spontanee primaverili, come l'aglio orsino.

SALSA TOM KHA: Originaria della Thailandia, è una salsa a base di lemongrass, foglie di Kefir Lime, zenzero, peperoncino, latte di cocco e brodo di pollo (nella versione "Gai"). Nella nostra versione utilizziamo le parature del pesce per legare la salsa.

MISO DI CECI: Il miso è un insaporitore utilizzato in molte cucine asiatiche. È ottenuto con cereali o legumi inoculati con spore di *Aspergillus Oryzae*, tradizionalmente riso o soia lessata con sale (lasciata maturare almeno 3 mesi). Nella nostra versione utilizziamo i Ceci dell'az. Agr. "Trebbiola" di Rivergaro

PICKLE: Letteralmente tradotto "Sottaceto", è una salamoia agrodolce a base di zucchero, acqua, aceto e sale utilizzato per conservare i vegetali

TEMPEH: È un alimento fermentato ricavato dai semi di soia gialla. È ottenuto inoculando i legumi con spore *Rhizopus Oligosporus*. Il sapore che si ottiene, deciso e con note di noci e funghi, fa sì che venga associato a quello di una "carne vegetale".


Per altre curiosità potete rivolgervi al nostro personale!



ANTICA LOCANDA DEL FALCO

Castello di Rivalta, 4 - 29010 Gazzola (PC)

www.locandadelfalco.com

 [locandadelfalco](https://www.instagram.com/locandadelfalco)

CHIUSO IL MARTEDÌ