



Menù 48

AUTUNNO 2016

Proposta di menù – Euro 48,00
(è indispensabile la prenotazione per un n° minimo di 10 commensali)



L'Antipasto

Assortimento di salumi D.O.P.: la coppa, il salame, la pancetta,
accompagnati dal lardo stagionato

Le nostre verdure sott'olio: giardiniera, melanzane, zucchine

*Due Primi piatti a scelta * tra*

Tortelli di ricotta e spinaci, al burro e salvia

Tagliolini ai funghi porcini

Gnocchi di zucca con pecorino e semi di papavero

Risotto di zucca e crema di parmigiano-reggiano

Risotto allo zafferano con salsiccia della casa

*Una Seconda portata a scelta * tra*

Reale di vitello al forno

Costolette di maialino da latte* impanate e fritte

**Il suinetto è stato allevato da Az. Agr. Morini di Godi (PC)*

Faraona al forno con rosmarino e castagne

Brasato di ganascino di maiale con polenta

e

Patate al forno guarnite con lardo ,rosmarino e ginepro



*Il Dolce a scelta * tra*

I semifreddi della casa: caffè, torroncino, nocciolato

Torta marbida di cioccolato con gelato al fior di latte

Torta di mele con pinoli ed uvetta

Torta da cerimonia **

Vini

Ortrugo vivace 2015- Az. Agr. Perinelli (Val Nure - PC)
Gutturnio Classico Superiore 2014 Az. Agr. Perinelli (Val Nure - PC)

Acqua Minerale Surgiva
Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Pani della casa
impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)

*La scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione

** Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 3,00.

Antica Locanda del Falco

Castello di Rivalta, 4
29010 Gazzola, Piacenza
tel. +39 0523 978101
e-mail: sapiazz@libero.it
www.locandadelfalco.com

CHIUSO IL MARTEDI'