



# *Menù 55*

AUTUNNO 2016

Proposta di menù – Euro 55,00  
(è indispensabile la prenotazione per un n° minimo di 10 commensali)



## *Un Antipasto a scelta\* tra*

---

Assortimento di salumi D.O.P. piacentini:  
la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo  
e dalle nostre verdure sott'olio:

zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace

**oppure**

Insalata tiepida di merluzzo, con pomodorini confit, olive taggiasche,  
cipolla di Tropea marinata in aceto di lampone, citronette

**oppure**

Lingua di manzo salmistrata con tartare di verdure

**oppure**

Strudel di verdure con caprino fresco

## *Due Primi piatti a scelta\* tra*

---

Tortelli di ricotta e spinaci, al burro e salvia

Pisarei e fasö

Tagliolini ai funghi porcini

Risotto con castagne e lardo

Gnocchi di zucca con pecorino e semi di papavero

## *Una Seconda portata a scelta\* tra*

---

Stinco di vitello al forno

Maialino da latte\* cotto al forno con zenzero, miele e limone\*

Costolette di maialino da latte\* impanate e fritte

\*Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)

Brasato di ganascino di manzo su purea di patate

*accompagnate da*

Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro



## *Al Dolce a scelta \* tra*

---

Fantasia di semifreddi della casa: caffè, nocciolato e torroncino

Zuppa inglese

Tortino di cioccolato dal cuore morbido

Torta sabbiosa con crema al mascarpone

Ciambella piacentina con crema inglese

Torta da cerimonia\*\*

## *Vini*

---

Terraflaba Bianco Val Nure vivace 2015 –Az. La Tosa – Val Nure (PC)

Gutturnio fermo Costa dei Salina 2014 –Az. Perinelli -Val Nure (PC)

Malvasia dolce spumante "Venus" –Az. Cantine Valtidone (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.**

**\*\*\* L'aperitivo, con spumante Perlage e scaglie di parmigiano-reggiano, prevede un supplemento di € 5,00**

---

Antica Locanda del Falco

Castello di Rivalta, 4  
29010 Gazzola, Piacenza  
tel. +39 0523 978101  
e-mail: [sapiazz@libero.it](mailto:sapiazz@libero.it)  
[www.locandadelfalco.com](http://www.locandadelfalco.com)

**CHIUSO IL MARTEDI'**