



Menù alla Carta

INVERNO 2016
Dicembre



l'Inizio

Assortimento di salumi D.O.P.: la coppa, il salame, la pancetta, accompagnati al prosciutto crudo e al lardo⁽¹²⁾

€ 15.00

Le nostre verdure sott'olio: giardiniera⁽⁹⁾, melanzane⁽¹²⁾, zucchine⁽¹²⁾ e peperone alla brace



Cuore di carciofo con gamberi rossi di Sicilia su crema di topinambour^(2,7)

€ 18.00



Storione^(4,9,12) in salsa di olio, capperi e limone

€ 14.00



Insalata tiepida di merluzzo^(4,9,12), con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto⁽¹²⁾ di lampone

€ 13.50



Insalata d'inverno con radicchio di Castelfranco V., noci⁽⁸⁾, champignons, carciofo, formaggio⁽⁷⁾ e pancetta affumicati, uova di quaglia⁽³⁾, mela, pera, vinaigrette con aceto⁽¹²⁾

€ 13.00



Gli assaggi: percorsi tra orti, stabbi ed alto mare (minimo 2 persone)

Assortimento di salumi D.O.P.:

- Coppa, salame, pancetta, prosciutto crudo, lardo⁽¹²⁾

- Le nostre verdure sott'olio: giardiniera⁽⁹⁾, melanzane, zucchine e peperone alla brace

€ 18.00

PRO CAPITE

- Insalata tiepida di merluzzo^(4,9,12), con pomodorini confit, olive

taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto⁽¹²⁾ di lampone, citronette

i Primi Piatti

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

€ 12.50



Pisarei^(1,9,12) e fasö

€ 11.50

Tagliolini ai funghi porcini^(1,3,9)

€ 14.00



Anolini in brodo di cappone^(1,3,9)

€ 15.00

Gnocchi⁽¹⁾ di zucca berrettina piacentina su crema di Parmigiano-Reggiano⁽⁷⁾, amaretto⁽⁵⁾ e scaglie di pecorino⁽⁷⁾

€ 14.00



Lasagnette alla salsiccia di nostra produzione e crema di pasta

€ 14.00

Gli assaggi: per gustare le paste tipiche del nostro territorio (minimo 2 persone)

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

Pisarei^(1,9,12) e fasö e

Tagliolini ai funghi porcini^(1,3,9)

€ 18.00


PRO CAPITE

...le Improvvisazioni del Giorno...

... i fuori-menù di Tomo sono imprevedibili ma ... frequenti



i Secondi Piatti

Maialino da latte ^{*(7,9,12)} cotto al forno con zenzero e miele accompagnato a salsa di mele	€ 14.50	C
<i>*Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i>		
Carpaccio di scottona piemontese con scaglie di Parmigiano-Reggiano del Casello 993 di Cavola ⁽⁷⁾ e sedano ⁽⁹⁾	€ 14.50	C
Tartare di scottona piemontese accompagnata da senape di Dijon ⁽¹⁰⁾ , olive taggiasche ⁽¹²⁾ , acciughe ^(4,12) , cetrioli ⁽¹²⁾ , peperone rosso e giallo alla brace, cipollotto	€ 16.50	C
Costata di manzo alla griglia con osso (a peso)	€ 46.00/kg	C
Costata di manzo alla griglia senz'osso (a peso)	€ 50.00/kg	C
Costolette di agnello in crosta di pane alle erbe e senape ^(1,10,12)	€ 20.00	C
Petto di faraona con lenticchie in umido e castagne ⁽⁹⁾	€ 18,00	C
 Trancio di ombrina ⁽⁴⁾ in guazzetto ^(6,9,12) di cozze ⁽¹⁴⁾ , vongole ⁽¹⁴⁾ , broccoli e lime	€ 18,00	C

un Piatto unico per l'Inverno?

Trippa alla parmigiana con fagioli bianchi di Spagna ⁽⁹⁾ (cuffia, riccia, cordone, millefogli)	€ 14.00	C
--	---------	---

... e su Prenotazione

Stinco di vitello al forno ^(9,12) per un minimo di 4 commensali	€ 14.00	C
---	---------	---

i Contorni di Stagione

Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro	€ 4.00	C
Carciofi alla diavola	€ 5.00	V
Insalate a foglia verde, sedano ⁽⁹⁾ , carota, ravanella, pomodoro, peperone giallo e rosso...	€ 5.00	V C

i Formaggi

Il piatto è composto da: * Parmigiano Reggiano del Casello 993 di Cavola in Alta Valle, Secchia - Parco Nazionale Tosco-Emiliano, Pecorino Sardo Stagionato, Formaggi di capra dell'Appennino Piacentino (Val Luretta), Gorgonzola dolce Panna Verde, Gorgonzola Malghesino Erborinato del Caseificio Angelo Croce, Roquefort, ... ⁽⁷⁾	€ 11.00
---	---------

**La proposta può variare a seconda della disponibilità*

Caffè - Torrefazione Musetti di Piacenza	€ 2.00
Caffè - Torrefazione Musetti di Piacenza e Piccola pasticceria secca della casa	€ 4.00
Acqua minerale Surgiva	€ 2.50
Coperto	
Pane ⁽¹⁾ e focaccia ^{(1,7)*} del nostro forno impastati con farina di grano tenero, integrale e non, del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)	€ 2.50
<i>*La focaccia è proposta solo a cena</i>	

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

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

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

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'