



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⁾ <i>(cuffia, riccia, cordone, millefogli)</i> | € 14.00 | C |
|---|---------|---|

... e su Prenotazione

| | | |
|--|---------|---|
| Stinco di vitello al forno ^(9,12) <i>per un minimo di 4 commensali</i> | € 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 |
| <i>*La proposta può variare a seconda della disponibilità</i> | |

| | |
|---|--------|
| 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 <i>impastati con farina di grano tenero, integrale e non, del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)</i> | € 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*
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 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 a base di semi di sesamo*
12. *Segnaliamo la presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni anche inferiori a 10 mg/kg*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

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'