



Menù Degustazione

TOMO.PUNTOZERO
Dicembre 2016

MENU' PROPOSTO A € 55,00
Vini esclusi



Tomo.Puntozero

*La proposta è di Tomohide Nakayama, da Tokio,
40 anni l'anno prossimo:
semplicemente TOMO, per me che, ogni giorno, da quattro anni,
lo trovo al mio fianco in cucina.*

*TOMO.PUNTOZERO,
il primo menù degustazione in cui, alla vigilia dei 40 anni
di attività del Falco, non vi proponiamo i grandi classici
della cucina piacentina ma giochiamo liberamente
con le suggestioni della memoria di luoghi, di colori, di profumi.
Bella età questi 40 anni!*

*L'esperienza si è consolidata, le energie sono ancora pronte
a disegnare il futuro, le curiosità si son fatte sempre più ampie
e sempre più consapevole è il rispetto per chi ci ha indicato la strada.*

*Ed è all'insegna del rispetto reciproco che di giorno in giorno
cerchiamo di affinare le nostre proposte.
Rispetto per la nostra Terra, per i colori e profumi che esprime,
per i suoi colli e le sue acque, per la sua capacità di lavoro,
per i suoi migliori prodotti, per i suoi sorrisi, per la sua capacità
di accogliere ed apprezzare orizzonti sgombri da trincee*

*Ed è un percorso ampio che TOMO,
in questa prima occasione, vi vuole proporre.*

*C'è terra e c'è mare
C'è rusticità e finezza
C'è forza e delicatezza
C'è passione
Per voi*

Sabrina



Aperitivo di benvenuto

Trancio di ombrina in guazzetto di cozze,
vongole e broccoli ^(4,6,7,9,14)

Spaghetti con tartare di gamberi rossi di Sicilia
su crema di peperoni e lime ^(1,2,9,12)

Risotto al pecorino, carciofo, lardo, crema di riso
e salsa di bieta ^(7,9)

Entrecote di scottona
con marmellata di cipolla rossa di Tropea ⁽⁷⁾

Freschezza d'arancia con meringa
e mousse al cioccolato bianco ^(3,7)

Piccola pasticceria *

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza

La nostra cantina Vi può proporre anche una selezione di vini
da gustare al bicchiere,
il personale di sala è a Vostra disposizione per ogni consiglio.

Acqua minerale Surgiva

Pani della casa impastati con farine del Molino Dallagiovanna
di Gragnanino T.se (PC)

** gli allergeni Vi saranno segnalati dal personale di sala*

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'