

**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 | 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 di acagiù, noci di pecan, noci del                        |   |

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



*I nostri Dolci*

INVERNO 2017  
Gennaio - Febbraio

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'**



## I nostri Dolci

IL SEMIFREDDO <sup>(3,7,8)</sup> in fantasia di torroncino, caffè e nocciolato	€ 7,00
TARTE TATIN <sup>(1,7)</sup> alle pere caramellate con gelato fiordilatte	€ 8,00
 TORTINO DI CIOCCOLATO con gelato al pepe e ananas caramellato <sup>(3,7,12)</sup>	€ 9,00
CREMA DI MARRONI con panna montata <sup>(7)</sup>	€ 8,00
 BUDINO INVERNALE ALLA VANIGLIA con confettura di pere e zenzero <sup>(3,7,8)</sup>	€ 8,00
 GELATINA DI ARANCIA con infuso di melograno e spuma di basilico <sup>(7)</sup>	€ 8,00
 SORBETTO DI FRUTTA <sup>(7)</sup> FRESCA al mirtillo, arancia, litchi	€ 7,00
RICOTTA fresca di capra** con mostarda piccante di prugne "Le Tamerici" <sup>(7,12)</sup>	€ 6,00
GELATO A SCELTA <sup>(3,7,8)</sup> tra panna, cioccolato, nocciola e limone	€ 6,00
PICCOLA PASTICCERIA SECCA <sup>(1,3,7,8,12)</sup> con PASSITO SOSPITA - Az. PERINELLI (Val Nure)	€ 8,00



## Vini Dolci

proposti al bicchiere

MALVASIA PASSITO SOSPITA vino bianco dolce da uve stramature Az. Agr. Perinelli (Val Nure - PC)	€ 5,00
MUSCAT de RIVESALTES 2015 muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie Domaine Deneufbourg Les Anthocyanes (Francia)	€ 6,00
 MUSCAT DE RIVESALTES 80% muscat , 20% zibibbo Domaine Deneufbourg Les Anthocyanes Linguadoca - Rossiglione - Pirenei Orientali (Francia)	€ 6,00
 MOSCATO DI NOTO MOSCATO DELLA TORRE BIO 2015 100% moscato di Noto Az. Agr. Marabino (Sicilia)	€ 7,00
 MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2007 100% sagrantino Az. Agr. Adanti (Umbria)	€ 7,00

 novità del mese

\*\* la ricotta fresca è fornita dall'Azienda Vallesana di Zambelli  
Giacomo (Val Luretta - PC)