

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'



Menù alla Carta

INVERNO - PRIMAVERA 2017
Marzo



l'Inizio

Assortimento di salumi D.O.P.: la coppa, il salame, la pancetta, accompagnati al prosciutto crudo e al lardo ^(1,2)	€ 15.00	
Le nostre verdure sott'olio: giardiniera ⁽⁹⁾ , melanzane ⁽¹²⁾ , zucchine ⁽¹²⁾ e peperone alla brace		VC
Involtino di coniglio farcito con foie gras d'oca e funghi porcini, su purea di sedano rapa ^(7,8,9)	€ 15.00	C
Storione ^(4,9,12) in salsa di olio, capperi e limone	€ 14.00	C
Insalata tiepida di merluzzo ^(4,9,12) , con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto ⁽¹²⁾ di lampone	€ 13.50	C
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	C
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 - Insalata tiepida di merluzzo ^(4,9,12) , con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto ⁽¹²⁾ di lampone, citronette	€ 18.00 PRO CAPITE	

i Primi Piatti

Tortelli di ricotta ^(1,3,7) e spinaci, al burro ⁽³⁾ e salvia	€ 12.50	V
Pisarei ^(1,9,12) e fasö	€ 11.50	
Tagliolini ai funghi porcini ^(1,3,9)	€ 14.00	V
Anolini in brodo di cappone ^(1,3,9)	€ 15.00	
Gnocchi di piselli con gambero rosso di Sicilia su salsa di porro e Castelmagno DOP ^(1,2,3,7,9,12)	€ 15.50	
Ravioli d'anatra su crema di fave e Pecorino toscano dolce ^(1,3,7)	€ 15.00	
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

Maiolino da latte* ^(7,9,12) cotto al forno con zenzero e miele accompagnato a salsa di mele	€ 14.50	C
<small>*Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</small>		
Carpaccio del nostro bue fassone di Piemonte con scaglie di Parmigiano-Reggiano del Casello 3079 di Bardi ⁽⁷⁾ e sedano ⁽⁹⁾	€ 14.50	C
Tartare del nostro bue fassone di Piemonte accompagnata da senape di Dijon ⁽¹⁰⁾ , olive taggiasche ⁽¹²⁾ , acciughe ^(4,12) , cetrioli ⁽¹²⁾ , peperone rosso e giallo alla brace, cipollotto	€ 18.00	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
Petto di faraona cotto in morbidezza su crema di piselli e pancetta affumicata croccante ⁽⁷⁾	€ 18,00	
Costoletta di agnello in crosta al pepe nero di Sarawak, con indivia caramellata ^(1,9)	€ 20,00	

... e su Prenotazione

Stinco di vitello al forno ^(9,12) <small>per un minimo di 4 commensali</small>	€ 14.00	C
Menù degustazione TOMO.PUNTOUNO <small>a pranzo e cena da mercoledì a venerdì</small>	€ 55.00	

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	VC

i Formaggi

Il piatto è composto da:* Parmigiano Reggiano del Casello 3079 di Bardi (PR) 25 mesi di stagionatura, Pecorino Sardo Stagionato, Gorgonzola dolce Panna Verde, Gorgonzola Malghesino Erborinato del Caseificio Angelo Croce, Roquefort, ... ⁽⁷⁾	€ 11.00
<small>*La proposta può variare a seconda della disponibilità</small>	

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 <small>impastati con farina di grano tenero, integrale e non, del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)</small>	€ 2.50
<small>*La focaccia è proposta solo a cena</small>	