



Antica Locanda del Falco

Castello di Rivalta, 4
29010 Gazzola, Piacenza
tel. +39 0523 978101
e-mail: sapiazz@libero.it
www.locandadelfalco.com

**Dal 15 maggio al 30 settembre
CHIUSO LUNEDI' E MARTEDI'**

Menù 50

MARZO - MAGGIO 2017

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 50,00 bevande incluse
(la scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione)



Un Antipasto a scelta tra

Assortimento di salumi D.O.P. piacentini

coppa, salame, pancetta accompagnati da lardo stagionato e prosciutto crudo di Parma
e

Le nostre verdure sott'olio
melanzane, giardiniera, 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
e

Le nostre verdure sott'olio
melanzane, giardiniera, zucchine

Flan di asparagi*

con crema di Parmigiano e pancetta croccante
**gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino*
e

Prosciutto crudo di Parma



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno

guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Ratatouille di verdure di stagione

Un Dolce a scelta tra

I Semifreddi della casa:
al torroncino, caffè, nocciolato

La torta gelato alla pesca di Yurika

La crostata di frutta fresca e crema pasticcera

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci
al burro e salvia

Gnocchi
di patate al pecorino, con fave e verdure di stagione

Risotto agli asparagi *
e formaggio caprino fresco**
** gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino*
*** il formaggio caprino è prodotto dall'Az. Vallesana di Zambelli Giacomo - Val Loretta PC*

Risotto con salsiccia*
e zafferano
** la salsiccia è di nostra produzione*

Le Torte da Cerimonia*

Pan di Spagna
del nostro forno
farcito con mousses di frutta fresca e variamente decorato a seconda dell'occasione

La Millefoglie di Yurika
farcita con crema Chantilly e frutti di bosco. Variamente decorata a seconda dell'occasione

** Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 3,00.*

Una Seconda portata a scelta tra

Tasca di vitello
ripiena alla piacentina

Maialino da latte
cotto al forno con zenzero, miele e limone*
**il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)*

Roulade di vitello
farcito con frittata alle erbe e crema di cipollotto

Roulade di faraona
farcito con salsiccia* e verdure di stagione
** la salsiccia è di nostra produzione*

Vini

Ortrugo vivace 2015/2016
Ortrugo
Az.Agr. I Perinelli Val Nure (PC)

Gutturnio vivace 2015/2016
Barbera e Bonarda
Az.Agr. I Perinelli Val Nure (PC)

Gutturnio fermo "I Parnej" 2015
Barbera e Bonarda
Az.Agr. I Perinelli Val Nure (PC)

** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts*

Acqua Minerale Surgiva
Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Pani della casa
impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)