



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 55

MARZO - MAGGIO 2017

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 55,00 bevande incluse
(la scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione)



Un Antipasto a scelta tra

<p>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini coppa, salame, pancetta accompagnati da lardo stagionato e prosciutto crudo di Parma</p> <p>e</p> <p>Le nostre verdure sott'olio melanzane, gardeniera, zucchine e peperone alla brace</p>	<p>Strudel di verdure di stagione e ricotta* di capra <i>*la ricotta di capra è prodotta dall'Az. Az. Vallesana di Zambelli G. Val Luretta PC</i></p> <p>e</p> <p>Le nostre verdure sott'olio melanzane, gardeniera, zucchine</p>	<p>Flan di asparagi* con crema di Parmigiano e pancetta croccante <i>*gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino</i></p> <p>e</p> <p>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini coppa, salame, pancetta accompagnati da lardo stagionato</p>	<p>Insalata di primavera con uova, asparagi, fragole, caprino fresco condita con salsa al limone e miele</p> <p>e</p> <p>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini coppa, salame, pancetta accompagnati da lardo stagionato</p>
--	---	--	--

Due Primi piatti a scelta tra

<p>Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia</p>	<p>Gnocchi di piselli con gamberi rossi di Sicilia su crema di porri e pecorino fresco</p>	<p>Risotto agli asparagi *e formaggio caprino fresco** <i>* gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino</i> <i>** il formaggio caprino è prodotto dall'Az. Vallesana di Zambelli Giacomo - Val Luretta PC</i></p>	<p>Ravioli cremosi di melanzana e acciughe conditi con salsa di ricotta vaccina fresca</p>
---	---	---	---

Una Seconda portata a scelta tra

<p>Stinco di vitello al forno</p>	<p>Fine affettato di vitello su salsa tonnata, cetrioli e capperi</p>
--	--

<p>Maialino da latte cotto al forno con zenzero, miele e limone* <i>*il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i></p>	<p>Coniglio ripieno ai funghi porcini e verdure di stagione</p>	<p>Petto di faraona con crema di piselli, fave ed asparagi* <i>* gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino</i></p>
---	--	--



Un Contorno a scelta tra

<p>Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro</p>	<p>Ratatouille di verdure di stagione</p>	<p>Asparagi all'agro* <i>* gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino</i></p>
---	--	--

Un Dolce a scelta tra

<p>I Semifreddi della casa: al torroncino, caffè, nocciolato</p>	<p>Meringa con semifreddo al mascarpone</p>	<p>Torta di cioccolato con crema alla vaniglia e gelato fiordilatte</p>	<p>Omaggio alla fragola</p>
---	--	--	------------------------------------

Le Torte da Cerimonia*

<p>Pan di Spagna del nostro forno farcito con mousses di frutta fresca e variamente decorato a seconda dell'occasione</p>	<p>La Millefoglie di Yurika farcita con crema Chantilly e frutti di bosco. Variamente decorata a seconda dell'occasione</p>
--	--

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

Vini

<p>Vino bianco vivace "Terrafiaba" Malvasia aromatica di Candia, Ortrugo Az. Agr. La Tosa Val Nure (PC)</p>	<p>Gutturnio vivace 2015 Barbera e Bonarda Az. Agr. Torre Fornello Val Tidone (PC)</p>	<p>Gutturnio Superiore "Merum" 2015 Barbera e Bonarda Az. Vitivinicola Valla Val Tidone (PC)</p>
--	---	---

* 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)