



**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 65*

ESTATE 2017  
Giugno-Luglio-Agosto

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali  
Euro 65,00 bevande incluse  
**(la scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione)**



## Un Antipasto a scelta tra

<p><b>Flan di zucchine e menta</b> su salsa di caprino fresco</p> <p><i>*prodotto dall'Az. Vallesana di Zambelli G. Val Luretta PC</i></p>	<p><b>Strudel</b> di verdure di stagione e ricotta* di capra</p> <p><i>*la ricotta di capra è prodotta dall'Az. Vallesana di Zambelli G. Val Luretta PC</i></p> <p>e</p> <p><b>Prosciutto crudo di Parma stagionato</b></p>	<p><b>Insalata di polpo</b> con zucchine, avocado e pomodori confits, condita con citronette ed erba cipollina</p>	<p><b>Terrina tiepida di storione</b> in salsa di olio, capperi e limone</p>
--	---	--	--

## Due Primi piatti a scelta tra

<p><b>Tortelli di burrata</b> e salsa di pomodoro fresco e basilico</p>	<p><b>Tagliatelle al confit d'anatra</b> crema dolce di Parmigiano-Reggiano, cipria di pompelmo rosa</p>	<p><b>Risotto al limone con carpaccio di gamberi rossi di Sicilia</b> e salsa di pompelmo rosa</p>	<p><b>Ravioli cremosi di melanzana e acciughe</b> conditi con salsa di ricotta vaccina fresca</p>
---	--	--	---

## Una Seconda portata a scelta tra

<p><b>Stinco di vitello</b> al forno</p>	<p><b>Roast-beef da costata di manzo piemontese</b></p>	<p><b>Bracioline d'agnello</b> Impanate e fritte</p>	<p><b>Petto di faraona</b> con ciliegie caramellate*</p> <p><i>*oppure frutta di stagione</i></p>
--	---	--	---

## Un Contorno a scelta tra

<p><b>Patate al forno</b> guarnite con lardo, rosmarino e ginepro</p>	<p><b>Ratatouille</b> di verdure di stagione</p>	<p><b>Insalata fresca</b> a foglia verde, sedano, carota, ravanello, pomodoro, peperone giallo e rosso, ...</p>
---	--	---



## Un Dolce a scelta tra

<p><b>I Semifreddi</b> della casa: al torroncino, caffè, nocciolato</p>	<p><b>Meringa</b> con semifreddo al mascarpone</p>	<p><b>Latte in piedi</b></p>	<p><b>Omaggio alla fragola</b></p>
---	--	------------------------------	------------------------------------

## Le Torte da Cerimonia\*

<p><b>Pan di Spagna*</b> del nostro forno farcito con mousses di frutta fresca e variamente decorato a seconda dell'occasione</p> <p><i>*di nostra produzione</i></p>	<p><b>La Millefoglie di Yurika</b> 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><b>Vino bianco vivace "Terrafiaba"</b> Malvasia aromatica di Candia, Ortrugo Az. Agr. La Tosa Val Nure (PC)</p>	<p><b>Gutturnio vivace 2015</b> Barbera e Bonarda Az. Agr. Torre Fornello Val Tidone (PC)</p>	<p><b>Gutturnio Superiore "Merum" 2015</b> 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 Gragnano T.se (PC)