

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

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



## *Menù alla Carta*

ESTATE 2017  
Luglio



## *l'Inizio*

Assortimento di salumi D.O.P.: la coppa, il salame, la pancetta, accompagnati al prosciutto crudo e al lardo <sup>(12)</sup>	€ 15.00	
Le nostre verdure sott'olio: giardiniera <sup>(9)</sup> , melanzane <sup>(12)</sup> , zucchine <sup>(12)</sup> e peperone alla brace		VC
Burrata <sup>(7)</sup> su gelatina di peperone rosso e giallo, pomodoro fresco e confit, olive, basilico e perle d'acqua di pomodoro <sup>(7,8,9)</sup>	€ 13.50	VC
Storie <sup>(4,9,12)</sup> in salsa di olio, capperi e limone	€ 18.00	C
Insalata estiva di polpo, zucchine e avocado, pomodori confits, condita con citronette e erba cipollina	€ 15.00	C
Insalata tiepida di merluzzo <sup>(4,9,12)</sup> , con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto <sup>(12)</sup> di lampone	€ 13.50	C
<b>Gli assaggi: percorsi tra orti, stabbi ed alto mare (minimo 2 persone)</b>		
Assortimento di salumi D.O.P.:		
- Coppa, salame, pancetta, prosciutto crudo, lardo <sup>(12)</sup>		
- Le nostre verdure sott'olio: giardiniera <sup>(9)</sup> , melanzane, zucchine e peperone alla brace	€ 18.00	
- Insalata tiepida di merluzzo <sup>(4,9,12)</sup> , con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto <sup>(12)</sup> di lampone, citronette	PRO CAPITE	

## *i Primi Piatti*

Tortelli di ricotta <sup>(1,3,7)</sup> e spinaci, al burro <sup>(3)</sup> e salvia	€ 12.50	V
Pisarei <sup>(1,7,9,12)</sup> e fasö	€ 11.50	
Tortelli cremosi di melanzana e acciughe conditi con salsa di burrata e pesto di basilico <sup>(1,3,4,7)</sup>	€ 14.50	
Spaghetti con pomodorini di Sicilia, pecorino e basilico <sup>(1,7)</sup>	€ 13.00	V
Gnocchetti di patata novella al limone, con sarde, finocchietto e crema di cipollotto <sup>(1,4,7)</sup>	€ 14.50	
<b>Gli assaggi: per gustare le paste tipiche del nostro territorio (minimo 2 persone)</b>		
Tortelli di ricotta <sup>(1,3,7)</sup> e spinaci, al burro <sup>(3)</sup> e salvia, Pisarei <sup>(1,7,9,12)</sup> e fasö	€ 15.00	PRO CAPITE

## *...le Improvvisazioni del Giorno...*

... i fuori-menù di Tomo sono imprevedibili ma ... frequenti



novità del mese



senza glutine



adatto anche a vegetariani



## *i Secondi Piatti*

Maiolino da latte* <sup>(7,9,12)</sup> cotto al forno con zenzero e miele accompagnato a salsa di mele	€ 14.50	C
<i>*Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i>		
Fesa di vitello cotta al forno, servita fredda e affettata sottilmente, accompagnata da pomodori confits, capperi e prezzemolo, condita con citronette di olio EVO e yuzu	€ 14.50	C
Carpaccio di fassona piemontese con scaglie di Parmigiano-Reggiano del Casello 3079 di Bardi <sup>(7)</sup> e sedano <sup>(9)</sup>	€ 14.50	C
Tartare di fassona piemontese accompagnata da senape di Dijon <sup>(10)</sup> , olive taggiasche <sup>(12)</sup> , acciughe <sup>(4,12)</sup> , cetrioli <sup>(12)</sup> , 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, con pesche caramellate al brandy italiano <sup>(7,12)</sup>	€ 18,00	C
Costoletta di agnello in cottura rosata con crumble di nocciole del Piemonte <sup>(1,7,8)</sup>	€ 20,00	

## *... e su Prenotazione*

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

## *i Contorni di Stagione*

Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro	€ 4.00	C
Ratatouille di verdure estive in agrodolce <sup>(9,12)</sup>	€ 5.00	VC
Insalate a foglia verde, sedano <sup>(9)</sup> , 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, ... <sup>(7)</sup>	€ 11.00	
<i>*La proposta può variare a seconda della disponibilità</i>		

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 <sup>(1)</sup> e focaccia <sup>(1,7)*</sup> del nostro forno impastati con farina di grano tenero, integrale e non, del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)	€ 2.50
<i>*La focaccia è proposta solo a cena</i>	