



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

AUTUNNO 2017

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



L'Aperitivo (su richiesta) *

Scaglie di Parmigiano-Reggiano
Perlage Brut Metodo Classico (chardonnay e pinot nero)
Az. Cantina Valtidone (PC)

Un Antipasto a scelta tra

Assortimento di salumi D.O.P. piacentini
la coppa, il salame, la pancetta
accompagnati da prosciutto crudo e lardo e dalle nostre verdure sott'olio: zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace

Insalata tiepida di merluzzo
con pomodorini confits, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto di lampone, citronette

Strudel di verdure
farcito con formaggio fresco di capra accompagnato dalle nostre zucchine e melanzane sott'olio, peperone alla brace e pomodorini confits

Polpo alla piastra
con salsa di patate e olive e confettura di pomodorini confits

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci
al burro e salvia

Plin ai 3 arrosti
coniglio, maiale e vitello

Cappelletti d'anatra
su crema di pecorino toscano

Risotto di castagne
e lardo stagionato

Risotto
con carpaccio di gamberi rossi di Sicilia

Due portate di carne a scelta tra

Petto di faraona
cotto in morbidezza, con castagne ed uva

Roast-beef
di manzo al forno

Maialino da latte*
cotto al forno con zenzero, miele e limone

*il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)

Oca alle mele

Storione
in salsa all'olio E.V.O., capperi e limone



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Ratatouille
di verdure di stagione

Un Dolce a scelta tra

Meringata
alla crema di limone e mascarpone

Tortino di cioccolato
dal cuore morbido con gelato allo zabaione

Zuppa inglese

Crema di castagne
con panna montata

Le Torte da Cerimonia **

I Vini ***

Malvasia vivace Selezione 2016
Cantina Vicobarone Val Tidone (PC)

Gutturnio vivace 2016
Az. Agr. Torre Fornello Val Tidone (PC)

Gutturnio Superiore "Merum" 2014
Vitivinicola Valla Val Tidone (PC)

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

La scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione

* La richiesta di Aperitivo prevede un aumento pro-capite di € 7,00
** Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 3,00
*** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts