

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 1° ottobre al 15 maggio
CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'



Menù alla Carta

INVERNO 2017
Dicembre

TOMO.DEGUSTAZIONE

in 5 portate € 55,00
(vini e bevande esclusi)

- Cuore di carciofo con gambero rosso di Sicilia su crema di topinambour ^(2,7,9)
- Risotto al bergamotto con carpaccio di scampi, purea di mandorle, cipria di cicoria e uova di salmone ^(2,4,7,8,9)
- Terrina tiepida di quaglia con salsa di fegato grasso d'oca ^(3,7,9)
- Costolette d'agnello in crosta di pane al timo, castagne glassate e purea di zucca ^(1,3,7,9)
- Crema di castagne con gelato fiordilatte e meringa ^(3,7,8)



l'Inizio

Assortimento di salumi D.O.P.: la coppa, il salame, la pancetta, accompagnati al prosciutto crudo e al lardo ⁽¹²⁾	€ 15.00	
Le nostre verdure sott'olio: giardiniera ⁽⁹⁾ , melanzane ⁽¹²⁾ , zucchine ⁽¹²⁾ e peperone alla brace		VC
Terrina tiepida di quaglia con salsa di fegato grasso d'oca ^(3,7,9)	€ 20.00	
Cuore di carciofo con gambero rosso di sicilia su crema di topinambour ^(2,7,9)	€ 18.00	C
Insalata d'inverno con radicchio di Castelfranco V., noci ⁽⁸⁾ , champignons, carciofo, formaggio ⁽⁷⁾ e pancetta affumicati, uova di quaglia ⁽³⁾ , pera, vinaigrette con aceto ⁽¹²⁾	€ 13.50	VC
Insalata tiepida di merluzzo ^(4,9,12) , con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto ⁽¹²⁾ di lampone	€ 13.50	C
Gli assaggi: percorsi tra orti, stabbi ed alto mare (minimo 2 persone)		
Assortimento di salumi D.O.P.:		
- Coppa, salame, pancetta, prosciutto crudo, lardo ⁽¹²⁾		
- Le nostre verdure sott'olio: giardiniera ⁽⁹⁾ , melanzane, zucchine e peperone alla brace	€ 18.00	
- Insalata tiepida di merluzzo ^(4,9,12) , con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto ⁽¹²⁾ di lampone, citronette	PRO CAPITE	

i Primi Piatti

Tortelli di ricotta ^(1,3,7) e spinaci, al burro ⁽³⁾ e salvia	€ 12.50	V
Pisarei ^(1,7,9,12) e fasö	€ 11.50	
Tagliolini al sugo di funghi porcini ^(1,3,7,9)	€ 14.00	V
Anolini in brodo di cappone ^(1,3,7,8,9)	€ 15.00	
Risotto al bergamotto con carpaccio di scampi, purea di mandorle, cipria di cicoria e uova di salmone ^(2,4,7,8,9)	€ 18,00	
Gnocchi ⁽¹⁾ di zucca berrettina piacentina su crema di Parmigiano-Reggiano ⁽⁷⁾ , amaretto ⁽⁵⁾ e semi di papavero	€ 14.00	V
Gli assaggi: per gustare le paste tipiche del nostro territorio (minimo 2 persone)		
Tortelli di ricotta ^(1,3,7) e spinaci, al burro ⁽³⁾ e salvia, Pisarei ^(1,7,9,12) e fasö	€ 18.00	
Tagliolini al sugo di funghi porcini ^(1,3,7,9)	PRO CAPITE	

...le Improvvisazioni del Giorno...

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



i Secondi Piatti

Maiolino da latte* ^(7,9,12) cotto al forno con zenzero e miele accompagnato a salsa di mele	€ 14.50	C
<small>*Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</small>		
Brasato di pernice di manzo, glassato al Gutturino con purea di patate ^(1,7,9)	€ 15.00	
Carpaccio di fassona piemontese con scaglie di Parmigiano-Reggiano del Casello 3079 di Bardi ⁽⁷⁾ e sedano ⁽⁹⁾	€ 15.00	C
Tartare di fassona piemontese accompagnata da senape di Dijon ⁽¹⁰⁾ , olive taggiasche ⁽¹²⁾ , acciughe ^(4,12) , cetrioli ⁽¹²⁾ , peperone rosso e giallo alla brace, cipollotto	€ 18.00	C
Costata di manzo alla griglia con osso (a peso)	€ 50.00/kg	C
Costata di manzo alla griglia senz'osso (a peso)	€ 55.00/kg	C
Costoletta d'agnello in crosta di pane al timo, castagne glassate e purea di zucca ^(1,3,7,9)	€ 20,00	
Petto di faraona cotto in morbidezza, su crema di cavolfiore e barbiabietola rossa ^(7,9)	€ 20,00	C
Storione ^(4,9,12) in salsa di olio, capperi e limone	€ 18.00	C

... e su Prenotazione

Stinco di vitello al forno ^(9,12) per un minimo di 4 commensali	€ 14.00	C
---	---------	---

i Contorni di Stagione

Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro	€ 4.00	C
Carciofi alla diavola ⁽⁴⁾	€ 6.00	C
Insalate a foglia verde, sedano ⁽⁹⁾ , carota, 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, ... ⁽⁷⁾	€ 11.00	
<small>*La proposta può variare a seconda della disponibilità</small>		

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 ⁽¹⁾ e focaccia ^{(1,7)*} del nostro forno impastati con farine prodotte dal Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)	€ 2.50	
<small>*La focaccia è proposta solo a cena</small>		