

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

* Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

* Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute.

Antica Locanda del Falco

Castello di Rivalta, 4
29010 Gazzola, Piacenza
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 978330
e-mail: sapiazz@libero.it
www.locandadelfalco.com

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



Menù alla Carta

INVERNO 2018
Gennaio / Febbraio

TOMO.DEGUSTAZIONE

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

🍷 Ostriche bretoni con soffice di patate al rosmarino e salsa spumante ^(4,7)

🍷🍷 Risotto al topinambour con funghi schiitake ^(7,9)

Gnocchi di cavolo nero con cotechino della casa e crema di parmigiano ^(1,7,8)

🍷 Filetto d'agnello avvolto da mousse alla curcuma e crema di porri ^(7,10)

Torta soffice di mascarpone con salsa d'arancia e gelato * fiordilatte ^(1,3,7)



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
Ostriche bretoni con soffice di patate al rosmarino e salsa spumante ^(4,7)	€ 25.00	C
Terrina tiepida di faraona e foie gras d'oca * con pere sciropate alla malvasia piacentina ^(7,9)	€ 20.00	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	€ 14.00	C

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 topinambour con funghi schiitake ^(7,9)	€ 18,00	VC
Gnocchi * di cavolo nero con cotechino della casa e crema di parmigiano ^(1,7,8)	€ 14.00	
Zuppetta di scampi * e cous-cous in brodo di crostacei ^(1,2,7,9)	€ 25.00	
Gli assaggi: per gustare le paste tipiche del nostro territorio		
Tortelli di ricotta * ^(1,3,7) e spinaci, al burro ⁽³⁾ e salvia, Pisarei * ^(1,7,9,12) e fasö	€ 18.50	
Tagliolini * al sugo di funghi porcini ^(1,3,7,9)		

...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 <i>Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i>	€ 15.00	C
Brasato di pernice di manzo, glassato al Gutturino con purea di patate ^(1,7,9)	€ 15.00	
Carpaccio di fassona con scaglie di Parmigiano-Reggiano del Casello 3079 di Bardi ⁽⁷⁾ e sedano ⁽⁹⁾	€ 15.00	C
Tartare di fassona 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
Filetto d'agnello avvolto da mousse alla curcuma e crema di porri ^(7,10)	€ 20,00	C
Storione * in crosta di pane alle erbe croccante e salsa tartara ^(1,3,4)	€ 18,00	

... e su Prenotazione

Stinco di vitello al forno ^(9,12) <i>per un minimo di 4 commensali</i>	€ 15.00	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 Malghesino Erborinato del Caseificio Angelo Croce, Caprino stagionato, Brillat-Savarin accompagnato da miele delle nostre valli ⁽⁷⁾ <i>La proposta può variare a seconda della disponibilità</i>	€ 12.00	
--	---------	--

Caffè - Torrefazione Musetti di Piacenza	€ 2.00
Acqua minerale Surgiva	€ 3.00
Coperto	€ 2.50
Pane ⁽¹⁾ e focaccia ^(1,7) del nostro forno <i>impastati con farine prodotte dal Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)</i> <i>La focaccia è proposta solo a cena</i>	