

**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 | 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 di acagiù, noci di pecan, noci del | |

N.B. Segnaliamo di utilizzare sale arricchito di jodio in osservanza delle disposizioni della Legge n. 55 del 21 marzo 2005

* 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
e-mail: sapiazz@libero.it
www.locandadelfalco.com

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

I nostri Dolci

INVERNO 2018
Gennaio / Febbraio



I nostri Dolci

FANTASIA DI SEMIFREDDI * (3,7,8) in fantasia di torroncino •, caffè • e nocciolato	€ 7,00	
TARTE TATIN (1,7) alle pere caramellate con gelato * fiordilatte	€ 8,00	
ZUPPA INGLESE * (1,3,7,8) con alchermes da ricetta antica dell'Az. Il Mallo di Modena, lamponi, nocciole croccanti e sorbetto al cacao	€ 9,00	
TORTINO DI CIOCCOLATO * (1,3,7) dal cuore morbido con salsa di pera decana e gelato alla vaniglia *	€ 8,50	
OMAGGIO AL MANDARINO (7) con gelatina e sorbetto di mandarino, mandarino cinese confit, panna cotta	€ 8,00	
TORTA SABBIOSA (1,3,7) con crema al mascarpone	€ 8,00	
SORBETTO DI FRUTTA FRESCA * della casa di mandarino o fragole	€ 7,00	
GELATO A SCELTA * (3,7,8) tra panna, cioccolato, nocciola e limone	€ 6,00	
PICCOLA PASTICCERIA SECCA (1,3,7,8,12) con PASSITO SOSPITA - Az. PERINELLI (Val Nure)	€ 8,00	



Vini Dolci

proposti al bicchiere

MALVASIA PASSITO SOSPITA vino bianco dolce da uve stramature Az. Agr. Perinelli (Val Nure - PC)	€ 5,00
VERDUZZO DI CIALLA 2012 100% verduzzo friulano Az. Agr. Ronchi di Cialla (Friuli Venezia-Giulia)	€ 7,00
MOSCATO DELLA TORRE bio 2015 100% moscato di Noto Az. Agr. Marabino, Noto (Sicilia)	€ 8,00
COTEAUX DU LAYON 2000 100% chenin blanc Az. Moulin Touchais - Val de Loire (Francia)	€ 8,00



novità del mese



senza glutine •