



Antica Locanda del Falco

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

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

Menù 50

INVERNO 2018

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 50,00 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

coppa, salame, pancetta
accompagnati da lardo
stagionato
e

Le nostre verdure sott'olio

melanzane, giardiniera,
zucchine

Assortimento di salumi D.O.P. piacentini

coppa, salame, pancetta
e

Flan di spinaci

con crema di formaggio

Due Primi piatti a scelta tra

**Tortelli di
ricotta e spinaci**
al burro e salvia

**Gnocchi di cavolo
nero**
con cotechino della
casa e crema di
Parmigiano

**Risotto ai
funghi porcini**
e crema di Parmigiano

Risotto allo zafferano
con salsiccia della
casa

Una Seconda portata a scelta tra

**Reale di vitello
al forno**

Rollè di faraona
cotto in morbidezza,
con salsiccia della
casa e verdure
di stagione

** la salsiccia è di nostra
produzione*

**Brasato di pernice
di manzo**
con polenta

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

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



Al Contorno

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Un Dolce a scelta tra

I Semifreddi della casa:
al torroncino, caffè,
nocciolato

Torta morbida di cioccolato
con gelato al fior di latte

Sorbetto di frutta fresca
di mandarino o fragole

Le Torte da Cerimonia **

I Vini ***

**Ortrugo vivace
2016**
Az.Agr. Perinelli Val Nure (PC)

**Gutturnio vivace
2016**
Az.Agr. Perinelli Val Nure (PC)

**Gutturnio Superiore Orbus
2015**
Az.Agr. Perinelli Val Nure (PC)

Acqua Minerale Surgiva
Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Pani della casa
impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnanino 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*