



**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 65*

INVERNO 2018

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 barbabietola**  
con caprino fresco

**Risotto**  
con carpaccio di gamberi rossi di Sicilia

## Due portate di carne a scelta tra

**Terrina tiepida di faraona e foie gras d'oca**  
con pere sciroppate alla malvasia piacentina

**Roast-beef**  
di controfiletto servito tiepido

**Filetto di maiale**  
con pancetta affumicata e salsa di senape

**Oca alle mele**  
cotta al forno

**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**

**Omaggio al mandarino**

## Le Torte da Cerimonia \*\*

## I Vini \*\*\*

**Trebbianino I Rovi Bianchi Vivace 2015**  
Az. Agr. Borri Graziella  
Val Trebbia (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