

Segnaliamo che in ottemperanza a quanto previsto dall' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 i prodotti/pietanze precedentemente descritti possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati nello stesso ambiente) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati

- | | |
|--|--|
| 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 ad 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: info@locandadelfalco.com
www.locandadelfalco.com

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



Menù alla Carta

INVERNO 2018
Marzo

TOMO.DEGUSTAZIONE

in 5 portate € 60,00
(vini e bevande esclusi)

Scampi * e cous cous
in brodo ristretto di pesce (1,2,7,9)

Risotto al finocchietto e anice stellato
con salmone marinato agli agrumi (3,4,7,8)

Terrina tiepida di faraona e foie gras d'oca
con pere sciropate alla Malvasia piacentina (7,9)

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

Fagottini di cioccolato con salsa di fragola
e gelato al mascarpone (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
Scampi * e cous cous in brodo ristretto di pesce ^(1,2,7,9)	€ 25.00	
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 ^(1,3,7,9)	€ 15.00	
Risotto al finocchietto e anice stellato con salmone marinato agli agrumi ^(3,4,7,9)	€ 18.00	C
Gnocchi * di cavolo nero con cotechino della casa e crema di parmigiano ^(1,7,8)	€ 14.00	
Pappardelle di rapa rossa con confit di gamberi di Sicilia e crema di friselle ^(1,2,3,7,9)	€ 18.00	
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	€ 18.50	
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	€ 15.00	C
<i>Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i>		
Petto d'anatra alle spezie e agrumi in cottura rosata con misticanza di insalate ^(1,7,9)	€ 18.00	
Carpaccio di fassona con scaglie di Parmigiano-Reggiano ⁽⁷⁾ del Casello 3079 di Bardi 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⁾	€ 20.00	C
Storione * in crosta di pane alle erbe croccante e salsa tartara ^(1,3,4)	€ 18.00	

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⁾	€ 12.00
<i>La proposta può variare a seconda della disponibilità</i>	

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