



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

PRIMAVERA 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

Insalata tiepida di merluzzo

con pomodorini confit, olive
taggiasche, cipolla di tropea
marinata in aceto di lampone

e

Le nostre verdure sott'olio

melanzane, giardiniera,
zucchine

Strudel di verdure di stagione e ricotta di capra*

e

Prosciutto crudo di Parma

*La ricotta di capra è prodotta
dall'Az. Vallesana di Zambelli G.
Val Luretta (PC)

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia

Gnocchi di spinaci con pancetta affumicata, pepe nero e Parmigiano Reggiano

Risotto agli asparagi* e formaggio caprino fresco

*gli asparagi sono forniti dal
Consorzio dell'Asparago
Piacentino

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

Maialino da latte* cotto al forno

con zenzero, miele e limone

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



A Contorno

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Ratatouille
di verdure di stagione

Un Dolce a scelta tra

I Semifreddi della casa:
al torroncino, caffè,
nocciolato

**La torta gelato alla fragola
di Yurika**

**La crostata di frutta fresca
e crema pasticcera**

Le Torte da Cerimonia **

Pan di Spagna del nostro forno
farcito con mousse di frutta fresca e
variamente decorato a seconda
dell'occasione

La Millefoglie di Yurika
farcita con crema Chantilly e frutti di bosco
variamente decorata a seconda
dell'occasione

I Vini ***

Ortrugo vivace 2017

Az. Agr. Perinelli Val Nure (PC)

Gutturnio vivace 2017

Az. Agr. Perinelli Val Nure (PC)

Gutturnio "I Parnej" 2015/2016

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