



**Antica Locanda del Falco**

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

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

*Menù 65*

PRIMAVERA 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

<p><b>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini</b> la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo e <b>Le nostre verdure sott'olio</b> zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace</p>	<p><b>Tortino croccante di verdure su crema di Parmigiano Reggiano</b> e <b>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini</b> la coppa, il salame, la pancetta</p>	<p><b>Flan di asparagi #</b> con crema di Parmigiano e pancetta croccante e <b>Prosciutto crudo di Parma</b></p>	<p><b>Insalata primavera</b> con uova, asparagi, fragole, caprino fresco condita con salsa al limone e miele e <b>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini</b> la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo</p>
---	---	--	--

## Due Primi piatti a scelta tra

<p><b>Tortelli di ricotta e spinaci</b> al burro e salvia</p>	<p><b>Plin ai 3 arrosti</b> coniglio, maiale e vitello</p>	<p><b>Gnocchi di piselli con gamberi rossi di Sicilia</b> su crema di porri e pecorino fresco</p>	<p><b>Risotto</b> agli asparagi # e formaggio caprino ## fresco</p>
---	--	---	---

## Due portate di carne a scelta tra

<p><b>Stinco di Vitello</b></p>	<p><b>Fine affettato di vitello</b> su salsa tonnata, cetrioli e capperi</p>	<p><b>Maialino ### da latte cotto al forno</b> con zenzero, miele e limone</p>	<p><b>Storione</b> in salsa all'olio E.V.O. capperi e limone</p>	<p><b>Petto di faraona</b> con crema di piselli, fave ed asparagi*</p>
---------------------------------	--	--	--	--

\* gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino

\*\* il formaggio caprino è prodotto dall'AZ. Vallesana di Zambelli Giacomo - Val Luretta (PC)

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



## Un Contorno a scelta tra

**Patate al forno**  
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

**Asparagi # all'agro**

## Un Dolce a scelta tra

**Meringa**  
con semifreddo al mascarpone

**Torta al cioccolato**  
con crema alla vaniglia e gelato fiordilatte

**I Semifreddi della casa:**  
al torroncino, caffè, nocciolato

**Omaggio alla fragola**

## 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 \*\*\*

**Vino bianco vivace "Terrafiaba"**  
Az. Agr. La Tosa  
Val Nure (PC)

**Gutturnio vivace 2017**  
Az. La Ciocca  
Val d'Arda (PC)

**Gutturnio Superiore "Merum" 2015**  
Vitivinicola Valla  
Val Tidone (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