

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](mailto:info@locandadelfalco.com)  
[www.locandadelfalco.com](http://www.locandadelfalco.com)

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



# Menù alla Carta

PRIMAVERA 2018

Aprile

## TOMO.DEGUSTAZIONE

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

Nido croccante con asparagi, uovo poché e salsa di Parmigiano Reggiano <sup>(1,3,7)</sup>

Strigoli di rapa rossa con confit di scampi \* e crema di friselle <sup>(1,2,3,7,9)</sup>

Triglia \* avvolta in fiore di zucca, salsa di peperone e tartare di melanzane <sup>(4,9)</sup>

Petto d'anatra alle spezie e agrumi in cottura rosata con misticanza di insalate <sup>(1,7,9)</sup>

Morbidezza di cioccolato \* e salsa d'arancia <sup>(1,3,7,8,12)</sup>



## *l'Inizio*

Assortimento di salumi D.O.P.: la coppa, il salame, la pancetta, accompagnati al prosciutto crudo e al lardo <sup>(12)</sup>	€ 15.00	
Le nostre verdure sott'olio: giardiniera <sup>(9)</sup> , melanzane <sup>(12)</sup> , zucchine <sup>(12)</sup> e peperone alla brace		VC
🍷 Nido croccante con asparagi, uovo poché e salsa di Parmigiano Reggiano <sup>(1,3,7)</sup>	€ 14.00	
Terrina tiepida di faraona e foie gras d'oca * con pere sciropate alla malvasia piacentina <sup>(7,9)</sup>	€ 20.00	C
🍷 Insalata di primavera, con uova <sup>(3)</sup> , asparagi, fragole, caprino <sup>(7)</sup> , condita con salsa al limone e miele	€ 14.00	VC
Insalata tiepida di merluzzo <sup>(4,9,12)</sup> , con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto <sup>(12)</sup> di lampone	€ 14.00	C
🍷 Storione * <sup>(4,9,12)</sup> in salsa di olio, capperi e limone	€ 18.00	C

## *i Primi Piatti*

Tortelli di ricotta * <sup>(1,3,7)</sup> e spinaci, al burro <sup>(7)</sup> e salvia	€ 12.50	V
Pisarei * <sup>(1,7,9,12)</sup> e fasö	€ 11.50	
Tagliolini * al sugo di funghi porcini <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 14.00	V
Anolini * in brodo di cappone * <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 15.00	
🍷 Risotto al verde di bieta e salvia con carpaccio di salmone * marinato agli agrumi <sup>(4,7,9)</sup>	€ 18.00	C
🍷 Gnocchi di piselli con gambero * rosso di Sicilia e crema di cipollotto <sup>(1,2,3,7)</sup>	€ 18.00	
🍷 Pappardelle di rapa rossa con confit di scampi * e crema di friselle <sup>(1,2,3,7,9)</sup>	€ 18.00	

### **Gli assaggi: per gustare le paste tipiche del nostro territorio**

Tortelli di ricotta * <sup>(1,3,7)</sup> e spinaci, al burro <sup>(7)</sup> e salvia, Pisarei * <sup>(1,7,9,12)</sup> e fasö Tagliolini * al sugo di funghi porcini <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 18.50 PRO CAPITE	
--	-----------------------	--

## *...le Improvvisazioni del Giorno...*

... i fuori-menù di Tomo sono imprevedibili ma ... frequenti



## *i Secondi Piatti*

Maiolino da latte <sup>(7,9,12)</sup> cotto al forno con zenzero e miele accompagnato a salsa di mele <i>Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i>	€ 15.00	C
🍷 Petto d'anatra alle spezie e agrumi in cottura rosata con misticanza di insalate <sup>(1,7,9)</sup>	€ 18.00	
Carpaccio <b>di fassona</b> con scaglie di Parmigiano-Reggiano <sup>(7)</sup> del Casello 3079 di Bardi e sedano <sup>(9)</sup>	€ 15.00	C
Tartare <b>di fassona</b> accompagnata da senape di Dijon <sup>(10)</sup> , olive taggiasche <sup>(12)</sup> , acciughe <sup>(4,12)</sup> , cetrioli <sup>(12)</sup> , 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
🍷 Triglia * avvolta in fiore di zucca, salsa di peperone e tartare di melanzana <sup>(4,9)</sup>	€ 20.00	C
🍷 Filetto d'agnello in crosta di grissini con purea di asparagi <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 20.00	

## *i Contorni di Stagione*

Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro	€ 4.00	C
Ratatouille di verdure <sup>(9)</sup>	€ 5.00	VC
Insalate a foglia verde, sedano <sup>(9)</sup> , 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 <sup>(7)</sup> <i>La proposta può variare a seconda della disponibilità</i>	€ 12.00	
---	---------	--

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