

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 ed 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

PRIMAVERA 2018
Maggio



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
🍷 Nido croccante con asparagi*, uovo poché e salsa di Parmigiano Reggiano ^(1,3,7)	€ 14.00	
🍷 Tortino di verdure primaverili con mousse fresca di caprino e agrumi ^(1,3,7,9,12)	€ 15.00	V
🍷 Insalata di primavera, con uova ⁽³⁾ , asparagi*, fragole, caprino ⁽⁷⁾ , condita con salsa al limone e miele	€ 14.00	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
Storione * ^(4,9,12) in salsa di olio, capperi e limone	€ 18.00	C

*gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino

i Primi Piatti

Tortelli di ricotta * ^(1,3,7) e spinaci, al burro ⁽⁷⁾ e salvia	€ 12.50	V
Pisarei * ^(1,7,9,12) e fasö	€ 11.50	
Anolini * in brodo di cappone * ^(1,3,7,9)	€ 15.00	
🍷 Risotto al verde di bieta e salvia con carpaccio di salmone * marinato agli agrumi ^(4,7,9)	€ 18.00	C
🍷 Ravioli cremosi di asparagi* con salsa di ricotta al pepe di Sarawak ^(1,3,7,8)	€ 14.00	V
🍷 Gnocchi di piselli con gambero * rosso di Sicilia e crema di cipollotto ^(1,2,3,7)	€ 18.00	

Gli assaggi: per gustare le paste tipiche del nostro territorio

Tortelli di ricotta * ^(1,3,7) e spinaci, al burro ⁽⁷⁾ e salvia, Pisarei * ^(1,7,9,12) e fasö	€ 15.50 PRO CAPITE	
--	-----------------------	--

*gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino

...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 <i>Il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i>	€ 15.00	C
🍷 Petto d'anatra in cottura rosata e salsa alla sangria ^(9,12)	€ 18.00	C
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
🍷 Trancio di ombrina * con riso simpatico, salsa d'asparago* piacentino e mentuccia ^(1,3,4,7,9,12)	€ 20,00	
🍷 Filetto d'agnello in crosta croccante di grissini con purea di asparagi ^(1,3,7,9)	€ 20,00	

*gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino

i Contorni di Stagione

Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro	€ 4.00	C
🍷 Asparagi * all'agro	€ 6.00	VC
Insalate a foglia verde, sedano ⁽⁹⁾ , carota, pomodoro, peperone giallo e rosso...	€ 5.00	VC

*gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino

i Formaggi

🍷 Il piatto è composto da: Parmigiano Reggiano del Casello 3079 di Bardi (PR) 28 mesi di stagionatura, Gorgonzola Malghesino Erborinato del Caseificio Angelo Croce, Brillat-Savarin accompagnato da miele delle nostre valli, caprini freschi ⁽⁷⁾ <i>La proposta può variare a seconda della disponibilità</i>	€ 12.00	
---	---------	--

Caffè - Torrefazione Musetti di Piacenza	€ 2.00
Acqua minerale Surgiva	€ 3.00
Coperto	€ 2.50
Pane * ⁽¹⁾ e focaccia ^(1,7) 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>	