



il Bollito Misto⁽⁹⁾ del giovedì

autunno - inverno 2018/2019




Un appuntamento con la tradizione del nostro territorio


il Carrello dei Bolliti propone

Pernice e traversino di manzo piemontese **
Salame da cotta*
Cotechino e Spalla cotta*
Testina di vitello *
Cappone ripieno *
Lingua di manzo *
Piedino di maiale *
Coda di bue *

*Lavorati da Carletto Piazza

accompagnati da

Salsa verde di verdure ^(1,4,9,12)
Ketchup alla cannella ⁽¹²⁾ 
Mostarda piccante ⁽¹²⁾
Salsa di peperone e cipolla leggermente
piccante ^(1,12)

 senza glutine

Vini al Bicchiere



Ogni settimana,
saranno proposti
tre diversi vini
sia del territorio
che nazionali

Carta dei vini



La nostra cantina
propone una vasta scelta
tra vini del territorio,
nazionali ed
esteri.

Pani e focaccia della casa
impastati con farine del Molino Dallagiovanna
di Gragnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza
Acqua Minerale Surgiva

La Tabella informativa degli Allergeni è consultabile sul sito: <http://www.locandadelfalco.com/in-tavola/>

PIATTO UNICO PROPOSTO A PRANZO E CENA
€ 25,00 - Vini e bevande escluse

ANTICA LOCANDA DEL FALCO
Castello di Rivalta, 4 - 29010 Gazzola, Piacenza
tel. 0523 1820269 - 0523 978101

e-mail: info@locandadelfalco.com
www.locandadelfalco.com
CHIUSO IL LUNEDI' A CENA E MARTEDI'