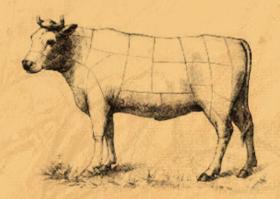
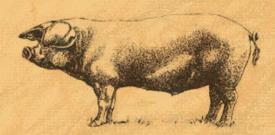


# il Bollito Misto del giovedí inverno 2018/2019







#### Un appuntamento con la tradizione del nostro territorio

## il Carrello dei Bolliti propone ®

Pernice, reale e traversino di manzo

piemontese \*\*\*

Salame da cotta\*

Cotechino e Spalla cotta\* 🧿

Testina di vitello **\*** €

Cappone ripieno (1,3,9) \*

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, al bicchiere, la nostra cantina Vi proporrà la scelta tra tre vini diversi 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

#### 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'