



# il Bollito Misto del giovedì

inverno 2018/2019



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

## il Carrello dei Bolliti propone <sup>(9)</sup>

Pernice, reale e traversino di manzo

piemontese \*<sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>

Salame da cotta\* <sup>(2)</sup>

Cotechino e Spalla cotta\* <sup>(2)</sup>

Testina di vitello \* <sup>(2)</sup>

Cappone ripieno <sup>(1,3,9)</sup> \*

Lingua di manzo \* <sup>(2)</sup>

Piedino di maiale \* <sup>(2)</sup>

Coda di bue \* <sup>(2)</sup>

\*Lavorati da Carletto Piazza

## accompagnati da

Salsa verde di verdure <sup>(1,4,9,12)</sup>

Ketchup alla cannella <sup>(12)</sup> <sup>(2)</sup>

Mostarda piccante <sup>(12)</sup> <sup>(2)</sup>

Salsa di peperone e cipolla leggermente  
piccante <sup>(1,12)</sup>

<sup>(2)</sup> 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](mailto:info@locandadelfalco.com)  
[www.locandadelfalco.com](http://www.locandadelfalco.com)

**CHIUSO IL LUNEDÌ' A CENA E MARTEDÌ'**