



MENU' DI S.VALENTINO PROPOSTO A € 80,00

l'Aperitivo

Alici farcite e fritte con bagnetto verde

Perlage Brut Magnum
Chardonnay (80%) Pinot nero (20%)
Cantina ValTidone – Val Tidone - Piacenza - Italia

l'Antipasto

Trancio tiepido di merluzzo con crema di ceci,
olive e un mantello di pomodoro

Passerina Chicca 2017
Passerina (100%)
Az. Pantaleone – Marche – Italia

i Primi piatti

Risotto al limone di Sicilia con carpaccio
di scampi

Ravioli "plin" ai tre arrosti

Pinot Noir Domaine deValmoissine 2015
Pinot nero (100%)
Louis Latour – Provenza - Francia

il Secondo Piatto

Trancio di ombrina con salsa al peperone
e crumble di erbe aromatiche

i Dolci

Omaggio alla fragola con panna cotta
allo zenzero e sorbetto di fragola

Piccola pasticceria:
Baci di dama e Croccante di Mandorle

Passito
Malvasia bianca (100%)
Az. Romagnoli – Val Nure – Piacenza - Italia

Pani, focaccia e grissini del nostro forno
impastati con farine del Molino Dallagiovanna
di Gragnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza
Acqua Minerale Surgiva

LA PRENOTAZIONE E' D'OBBLIGO

+39.0523.978101 - +39.0523.1820269
info@locandadelfalco.com