



Antica Locanda del Falco

Castello di Rivalta, 4
29010 Gazzola, Piacenza
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 1820269
info@locandadelfalco.com

www.locandadelfalco.com

CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'

Menù 65

PRIMAVERA 2019

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 65,00 bevande incluse

La scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione



L'Aperitivo (su richiesta) *

Scaglie di Parmigiano-Reggiano
Perlage Brut Metodo Classico (chardonnay e pinot nero)
Az. Cantina Valtidone (PC)

Un Antipasto a scelta tra

Assortimento di salumi D.O.P. piacentini <i>la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo e dalle nostre verdure sott'olio: zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace</i>	Flan di asparagi	Vitello rosato e tiepido <i>accompagnato da salsa tonnata secondo un'antica ricetta piemontese</i>	Trancio tiepido di merluzzo <i>con panissa di ceci, olive ed un mantello di pomodoro</i>
---	-------------------------	--	--

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci <i>al burro e salvia</i>	Ravioli di melanzane e acciughe <i>con crema di burrata e basilico fresco</i>	Risotto mantecato al rosmarino <i>con salsiccia brasata all'aceto balsamico e cipollotto</i>	Gnocchi di cima di rapa <i>con carpaccio di seppia, acciughe e nero di seppia</i>
--	---	--	---

Una Portata di Carne a scelta tra

Stinco di Vitello	Costoletta d'agnello <i>con salsa ai frutti di bosco</i>	Ombrina <i>con salsa al peperone e crumble di erbe aromatiche</i>	Roast-beef <i>di controfiletto di scottona piemontese</i>
--------------------------	--	---	---



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Asparagi all'agro

Un Dolce a scelta tra

Mousse di zabaione
e crema di cacao

I semifreddi della casa
torroncino, caffè e nocciolato

Omaggio alla fragola

Torta da Cerimonia **

Pan di Spagna del nostro forno
farcito con mousse di frutta fresca e variamente decorato a seconda dell'occasione

La Millefoglie di Yurika
farcita con crema Chantilly e frutti di bosco variamente decorata a seconda dell'occasione

I Vini ***

Ortrugo vivace e gutturnio fermo o frizzante dei colli piacentini

Acqua Minerale Surgiva
Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Pani della casa
impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)

La scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione

* La richiesta di Aperitivo prevede un aumento pro-capite di € 7,00
** Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 4,00
*** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts