



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 70

ESTATE 2019

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 70,00 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
la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo e dalle nostre verdure sott'olio: zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace

Vitello tonnato

Flan estivo di verdure
con salsa al parmigiano reggiano

Insalata estiva di polpo
con zucchine, avocado e pomodori confits, condita con citronette ed erba

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci
al burro e salvia

Ravioli di pomodoro
con salsa di burrata e basilico

Risotto al lime
con carpaccio di gamberi rossi di Sicilia

Una Portata di Carne a scelta tra

Stinco di Vitello

Costoletta d'agnello
con salsa ai frutti di bosco

Ombrina
con salsa al peperone e crumble di erbe aromatiche

Roast-beef
di controfiletto di scottona piemontese



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Ratatouille

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 € 8,00

** Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 5,00

*** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts e bicchierini a fine pasto