



Pranzo di Ferragosto 2019



Colazione sull'erba di Fernando Botero

Menù proposto a € 75,00 sono esclusi spumanti e champagne

L'Antipasto

Burrata, sorbetto e canditi di limone
con velatura e fantasia di pomodoro

Prosciutto crudo di Parma

I Primi Piatti

Risotto mantecato ai peperoni con pane alle
olive taggiasche e crema di caprino

Cappelletti ripieni d'anatra arrosto
con riduzione di bargnolino

La Seconda Portata

Fesa di vitello al forno servita fredda
accompagnata da
pomodori confit, capperi e prezzemolo,
condita con citronette di olio EVO

Pomodori gratinati

Il Dolce

Aspic di pesca

Caffè con il nostro croccante

I Vini

Terra Fiaba Ortrugo dei Colli Piacentini 2018 - Val Nure (PC) - Az. La Tosa
Terre della Tosa Gutturnio superiore - Val Nure (PC) - Az. La Tosa
Malvasia Magia Bianca 2018 - Val Trebbia (PC) - Az. Agr. Borri Graziella

Acqua minerale Surgiva – Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Pane e focaccia della casa*

*Impastiamo con farine integrali e non del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)

La prenotazione è indispensabile: Tel. 0523 978101 / 0523 1820269 – info@locandadelfalco.com