



**Antica Locanda del Falco**

Castello di Rivalta, 4  
29010 Gazzola, Piacenza  
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 978330

[www.locandadelfalco.com](http://www.locandadelfalco.com)

**Dal 1° ottobre al 15 maggio  
CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'**

*Menù 55*

INVERNO 2019/20

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali  
Euro 55,00 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  
lardo stagionato  
e  
dalle nostre verdure sott'olio:  
zucchine, giardiniera,  
melanzane

### Insalata d'inverno

con radicchio di  
Castelfranco V.,  
Malghesino di A. Croce,  
provola affumicata, noci,  
pere, lamponi, melograno e  
vinaigrette

### Strudel di verdure di stagione

e ricotta di capra\*  
e  
Salumi Piacentini D.O.P. :  
coppa, salame e pancetta  
  
\*la ricotta di capra è prodotta  
dall'Az. Vallesana di Zambelli G.  
Val Luretta PC

## Due Primi piatti a scelta tra

**Tortelli di ricotta  
e spinaci**  
al burro e salvia

**Gnocchi di zucca**  
con crema di parmigiano e  
salsa d'amaretto

**Risotto mantecato**  
con castagne e lardo

## Una Portata di Carne a scelta tra

**Reale di vitello arrosto**

**Brasato di manzo**  
glassato al gutturnio  
con purè di patate

**Maialino da latte\***  
cotto al forno con zenzero,  
miele e limone

\*Il suinetto è stato allevato da  
Az. Agr. Morini di Godi (PC)



## Un Contorno a scelta tra

**Patate al forno**  
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

**Insalata mista**  
insalata a foglia verde, sedano, carote,  
zucchine. Peperone giallo e rosso ...

## Un Dolce a scelta tra

**Sorbetti misti della casa**  
di Yurika

**Torta al cioccolato**  
con gelato fior di latte

**I semifreddi  
della casa**  
torroncino, caffè e nocciolato

## 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 in alternativa al dolce il menù avrà un prezzo pro-capite di € 60,00

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