



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

PRIMAVERA 2020

Proposta di menù per un minimo di 8 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

Mantello di carpaccio
con insalata tenera di carciofo, grana, maionese alle acciughe e limone salata

Trancio di merluzzo fresco al vapore
con patate aromatizzate alla salvia e salsa cremosa al rosmarino

Flan di asparagi
con crema di parmigiano reggiano

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci
al burro e salvia

Ravioli cremosi
di asparagi

Risotto con carciofi
crumble di pane all'acciuga e cipria di pompelmo e bieta

Gnocchi alla carbonara
gnocchi ripieni di fonduta di parmigiano reggiano stagionato 40 mesi, polvere di pancetta affumicata e pepe nero

Una Portata di Carne a scelta tra

Stinco di vitello

Ombrina
con salsa di malvasia e verdure primaverili

Terrina tiepida di faraona
e salsa supreme

Roast-beef
di controfiletto di scottona piemontese



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Asparagi all'agro

Un Dolce a scelta tra

Omaggio al mandarino

I semifreddi della casa
torroncino, caffè e nocciolato

Zuppa inglese
Mousse alla vaniglia e cioccolato fondente con pan di spagna all'alchermes, frolla al cacao e sorbetto di lamponi

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 ***

Ortugo vivace e Gutturino 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 costo pro-capite del menù sarà di €75.00

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