



**Antica Locanda del Falco**

Castello di Rivalta, 4  
29010 Gazzola, Piacenza  
tel. +39 0523 978101  
e-mail: sapiazz@libero.it  
www.locandadelfalco.com

**Dal 15 maggio al 30 settembre  
CHIUSO LUNEDI' E MARTEDI'**

*Menù 50*

ESTATE 2017  
Giugno-Luglio Agosto

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali  
Euro 50,00 bevande incluse  
**(la scelta delle portate deve essere precisata all'atto della prenotazione)**



## Un Antipasto a scelta tra

<p><b>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini</b> coppa, salame, pancetta accompagnati da lardo stagionato e prosciutto crudo di Parma e <b>Le nostre verdure sott'olio</b> melanzane, giardiniera, zucchine e Peperone alla brace</p>	<p><b>Insalata tiepida di merluzzo</b><sup>(4,9,12)</sup> con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto<sup>(12)</sup> di lampone e <b>Le nostre verdure sott'olio</b> melanzane, giardiniera, zucchine</p>	<p><b>Vitello tonnato</b> e Peperone alla brace</p>
---	--	---

## Due Primi piatti a scelta tra

<p><b>Tortelli di ricotta e spinaci</b> al burro e salvia</p>	<p><b>Tagliolini al ragù di funghi porcini</b></p>	<p><b>Risotto al peperone e acciuga</b></p>	<p><b>Risotto con salsiccia* e zafferano</b>  <i>* la salsiccia è di nostra produzione</i></p>
---	--	---	--

## Una Seconda portata a scelta tra

<p><b>Reale di vitello al forno</b></p>	<p><b>Maialino da latte</b> cotto al forno con zenzero, miele e limone*  <i>*il suinetto proviene dall'allevamento dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)</i></p>	<p><b>Fesa di vitello al forno</b> servita fredda e affettata sottilmente, accompagnata da pomodori confit, capperi e prezzemolo, condita con citronette di olio EVO e yuzu</p>	<p><b>Rollé di faraona</b> farcito con salsiccia* e verdure di stagione  <i>* la salsiccia è di nostra produzione</i></p>
---	--	---	---

## Un Contorno a scelta tra

<p><b>Patate al forno</b> guarnite con lardo, rosmarino e ginepro</p>	<p><b>Ratatouille</b> di verdure di stagione</p>
---	--



## Un Dolce a scelta tra

<p><b>I Semifreddi</b> della casa: al torroncino, caffè, nocciolato</p>	<p><b>Sorbetti*</b> di frutta fresca  <i>*di nostra produzione</i></p>	<p>La <b>crostata di frutta fresca</b> e crema pasticcera</p>
---	--	---

## Le Torte da Cerimonia\*

<p><b>Pan di Spagna</b> farcito con mousses di frutta fresca e variamente decorato a seconda dell'occasione  <i>*di nostra produzione</i></p>	<p><b>La Millefoglie</b> di Yurika farcita con crema Chantilly e frutti di bosco. Variamente decorata a seconda dell'occasione</p>
---	--

*\* Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 3,00.*

## Vini

<p><b>Ortrugo vivace " I Parnej" 2015/2016</b> Ortrugo Az.Agr. I Perinelli Val Nure (PC)</p>	<p><b>Gutturnio vivace 2015/2016</b> Barbera e Bonarda Az.Agr. I Perinelli Val Nure (PC)</p>	<p><b>Gutturnio fermo " I Parnej" 2015</b> Barbera e Bonarda Az.Agr. I Perinelli Val Nure (PC)</p>
--	--	--

*\* Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts*

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