



**Antica Locanda del Falco**

Castello di Rivalta, 4  
29010 Gazzola, Piacenza  
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 978330  
e-mail: sapiazz@libero.it  
www.locandadelfalco.com

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

*Menù 50*

INVERNO 2018

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**



## 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

coppa, salame, pancetta  
accompagnati da lardo  
stagionato  
e

### Le nostre verdure sott'olio

melanzane, giardiniera,  
zucchine

### Assortimento di salumi D.O.P. piacentini

coppa, salame, pancetta  
e

### Flan di spinaci

con crema di formaggio

## Due Primi piatti a scelta tra

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

**Gnocchi di cavolo  
nero**  
con cotechino della  
casa e crema di  
Parmigiano

**Risotto ai  
funghi porcini**  
e crema di Parmigiano

**Risotto allo zafferano**  
con salsiccia della  
casa

## Una Seconda portata a scelta tra

**Reale di vitello  
al forno**

**Rollè di faraona**  
cotto in morbidezza,  
con salsiccia della  
casa e verdure  
di stagione

\* la salsiccia è di nostra  
produzione

**Brasato di pernice  
di manzo**  
con polenta

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

\*il suinetto proviene  
dall'allevamento dell'Az.  
Agr. Morini di Godi (PC)



## Al Contorno

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

## Un Dolce a scelta tra

**I Semifreddi della casa:**  
al torroncino, caffè,  
nocciolato

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

**Sorbetto di frutta fresca**  
di mandarino o fragole

## Le Torte da Cerimonia \*\*

## I Vini \*\*\*

**Ortrugo vivace  
2016**  
Az.Agr. Perinelli Val Nure (PC)

**Gutturnio vivace  
2016**  
Az.Agr. Perinelli Val Nure (PC)

**Gutturnio Superiore Orbus  
2015**  
Az.Agr. Perinelli Val Nure (PC)

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 € 7,00  
\*\* Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 3,00  
\*\*\* Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts