



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 65

INVERNO 2018

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 65,00 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 <i>la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo e dalle nostre verdure sott'olio: zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace</i>	Insalata tiepida di merluzzo <i>con pomodorini confits, olive taggiasche, cipolla di Tropea marinata in aceto di lampone, citronette</i>	Strudel di verdure <i>farcito con formaggio fresco di capra accompagnato dalle nostre zucchine e melanzane sott'olio, peperone alla brace e pomodorini confits</i>	Polpo alla piastra <i>con salsa di patate e olive e confettura di pomodorini confits</i>
---	--	--	--

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci <i>al burro e salvia</i>	Plin ai 3 arrosti <i>coniglio, maiale e vitello</i>	Cappelletti d'anatra <i>su crema di pecorino toscano</i>	Risotto di barbabietola <i>con caprino fresco</i>	Risotto <i>con carpaccio di gamberi rossi di Sicilia</i>
--	---	--	---	--

Due portate di carne a scelta tra

Terrina tiepida di faraona e foie gras d'oca <i>con pere sciroppate alla malvasia piacentina</i>	Roast-beef <i>di controfiletto servito tiepido</i>	Filetto di maiale <i>con pancetta affumicata e salsa di senape</i>	Oca alle mele <i>cotta al forno</i>	Storione <i>in salsa all'olio E.V.O., capperi e limone</i>
--	--	--	---	--



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Ratatouille
di verdure di stagione

Un Dolce a scelta tra

Meringata
alla crema di limone e mascarpone

Tortino di cioccolato
dal cuore morbido con gelato allo zabaione

Zuppa inglese

Omaggio al mandarino

Le Torte da Cerimonia **

I Vini ***

Trebbianino I Rovi Bianchi Vivace 2015
Az. Agr. Borri Graziella
Val Trebbia (PC)

Gutturnio vivace 2016
Az. Agr. Torre Fornello
Val Tidone (PC)

Gutturnio Superiore "Merum" 2014
Vitivinicola Valla
Val Tidone (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