



Antica Locanda del Falco

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

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

Menù 50

PRIMAVERA 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

Insalata tiepida di merluzzo

con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolla di tropea marinata in aceto di lampone

e

Le nostre verdure sott'olio

melanzane, giardiniera, zucchine

Strudel di verdure di stagione e ricotta di capra*

e

Prosciutto crudo di Parma

*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 spinaci
con pancetta affumicata, pepe nero e Parmigiano Reggiano

Risotto agli asparagi*
e formaggio caprino**
fresco

*gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino

**il formaggio caprino è prodotto dall'AZ. Vallesana di Zambelli Giacomo Val Luretta (PC)

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

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

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



A Contorno

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Ratatouille
di verdure di stagione

Un Dolce a scelta tra

I Semifreddi della casa:
al torroncino, caffè, nocciolato

La torta gelato alla fragola di Yurika

La crostata di frutta fresca
e crema pasticcera

Le Torte 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 2017

Az. Agr. Perinelli Val Nure (PC)

Gutturnio vivace 2017

Az. Agr. Perinelli Val Nure (PC)

Gutturnio "I Parnej" 2015/2016

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