



**Antica Locanda del Falco**

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

**CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'**

# *Menù 50*

ESTATE 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

### 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

**Tagliolini al ragù**  
di funghi porcini

**Risotto al peperone**  
e acciughe

## Una Seconda portata a scelta tra

**Fesa di vitello al forno**  
servita fredda e  
affettata sottilmente,  
accompagnata da pomodori  
confit, capperi e prezzemolo,  
condita con citronette di olio  
EVO

**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

**Sorbetti misti della casa 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 € 4,00

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