



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

CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'

Menù 65

ESTATE 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

<p>Assortimento di salumi D.O.P. piacentini la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo e Le nostre verdure sott'olio zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace</p>	<p>Tortino croccante di verdure su crema di Parmigiano Reggiano</p>	<p>Burrata con perle d'acqua di pomodoro, olive taggiasche, pomodorini confit, zucchine, pomodorini freschi e olio di basilico</p>	<p>Insalata estiva di polpo con zucchine, avocado e pomodori confits, condita con citronette ed erba cipollina</p>
---	--	---	---

Due Primi piatti a scelta tra

<p>Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia</p>	<p>Ravioli di melanza e acciughe con crema di burrata e basilico fresco</p>	<p>Gnocchi di piselli con gamberi rossi di Sicilia su crema di porri e pecorino fresco</p>	<p>Risotto al verde di bieta e salvia con carpaccio di salmone marinato agli agrumi</p>
---	--	---	--

Una portata di carne a scelta tra

<p>Stinco di Vitello</p>	<p>Costoletta d'agnello con salsa di mirtilli e millefoglie di patate</p>	<p>Storione in salsa all'olio E.V.O. capperi e limone</p>	<p>Petto di anatra in cottura rosata e salsa alla sangria</p>
---------------------------------	--	--	--



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Asparagi # all'agro
*gli asparagi sono forniti dal Consorzio dell'Asparago Piacentino

Un Dolce a scelta tra

Meringa
con semifreddo al mascarpone

Torta al cioccolato
con crema alla vaniglia e gelato fiordilatte

I Semifreddi della casa:
al torroncino, caffè, nocciolato

Omaggio alla fragola

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 ***

Vino bianco vivace "Terrafiaba"
Az. Agr. La Tosa
Val Nure (PC)

Gutturnio vivace 2017
Az. La Ciocca
Val d'Arda (PC)

Gutturnio Superiore "Merum" 2015
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 € 4,00
*** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts