

Champagne e Soul Music al Falco

DEGUSTAZIONE PHILIPPE GILBERT

28 giugno 2018 - ore 21,00



Una serata
lieve come la danza
delle bollicine nei calici
evocativa
come i profumi di terra
e di mare proposti al tavolo
tenera e potente
come la "musica dell'anima"
sa essere

Laura Pirri, *la voce*
Carlo Rubini, *al basso*
Andrea Badan, *alla tastiera*

I posti disponibili sono 50

Il costo è di € 130,00 pro-capite

*La serata si svolgerà tra il dehor e la corte interna,
in caso di maltempo sarà riproposta in altra data*

È INDISPENSABILE LA PRENOTAZIONE

tel. 0523 978101 - info@locandadelfalco.com

www.locandadelfalco.com



L'Aperitivo

Ostriche di Bretagna

Polpo e avocado

Cono di tartare di scottona piemontese

Prosciutto crudo di Parma e salame piacentino

Alici fritte

Gelatina di melone e mortadella

Focaccia

l'Antipasto

Tortino di verdure su crema di
Parmigiano- Reggiano

Champagne Philippe Gilbert
Premier Cru La Jolie Fillette

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

ilPrimoPiatto

Plin ai tre arrosti

Champagne Philippe Gilbert - Premier Cru
Blanc de noir Cuvée Les Amoureuses

Pinot Noir

laSecondaPortata

Terrina di faraona, ripiena di foie gras,
e misticanza

Champagne Philippe Gilbert - Rosè Cuvée La
Bonne Nouvelle

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

ilDolce

Omaggio alla fragola

Piccola pasticceria della casa

Acqua Minerale Surgiva

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza

Il nostro pane*: bianco, integrale con uvette,
e di patate

**Impastato con farine integrali e non
del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)*