



# Pranzo di Ferragosto

## 2018



G. Maltoni, pittore piacentino, "Anguria", 1977

**Menù proposto a € 70,00**  
sono esclusi spumanti e champagne

### *L'Antipasto*

Strudel di verdure  
Culaccia stagionata 30 mesi  
Peperone alla brace

### *La Seconda Portata*

Petto d'anatra con salsa di frutti rossi  
e millefoglie di patate

### *I Primi Piatti*

Ravioli di melanzana con salsa di burrata,  
pomodorini confit e olio di basilico  
Risotto al rosmarino e  
salsiccia di nostra produzione

### *Il Dolce*

Aspic di pesca  
Piccola pasticceria della casa

### *I Vini*

Trebbianino I Rovi Bianchi vivace 2016 - Val Trebbia (PC) - Az. Borri Graziella vignaiuolo indipendente  
50 Vendemmie gutturnio vivace 2017 - Val Tidone (PC) - Az. Agr. Cantine Valtidone  
Gutturnio superiore 2017 - Val d'Arda (PC) - Az. Agr. La Margherita  
Malvasia Magia Bianca 2016 - Val Trebbia (PC) - Az. Agr. Borri Graziella

Acqua minerale Surgiva - Caffè della Torrefazione Musetti (PC)  
Pane e focaccia della casa\*

\*Impastiamo con farine integrali e non del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)

La prenotazione è indispensabile: Tel. 0523 978101 / 0523 1820269 — [info@locandadelfalco.com](mailto:info@locandadelfalco.com)