

# Pranzo di Natale 25/12/2018

la tradizione a il falco



## MENU' PROPOSTO A € 70,00

### *l'Inizio*

Tortino di verdure di pasta brisé  
farcito con pancetta affumicata e crema  
di Parmigiano-Reggiano

Prosciutto di Parma\* stagionato 30 mesi  
\*Az. Montali (PR)  
e peperone alla brace

### *i Primi piatti*

Risotto alle castagne e lardo stagionato  
piacentino

Anolini in brodo di cappone

### *Secondo Piatto*

Petto di faraona cotto in morbidezza  
con crema di zucca e uva caramellata

Patate al forno  
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

### *il Dolce*

Omaggio al mandarino

### *i Vini*

Terrafiaba Bianco Vivace - 2017  
Az. Agr. La Tosa - Val Nure

Gutturnio superiore Orbus da Magnum - 2016  
Az. Agr. I Perinelli - Val Nure

Malvasia dolce Magia Bianca - 2016  
Az Agr. Borri Graziella - Val Trebbia

---

Pani e focaccia della casa  
impastati con farine del Molino Dallagiovanna  
di Gragnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza  
Acqua Minerale Surgiva



**LA PRENOTAZIONE E' D'OBBLIGO**

0523.978101 - 0523.1820269  
info@locandadelfalco.com