

Cena di S. Silvestro

31/12/2018

la tradizione a il falco



MENU' PROPOSTO A € 130,00 pro-capite

l'Inizio

Fagottino di pasta fillo ripieno di melanzane, pomodorini confits e basilico su crema di burrata

Cannolo fragrante ripieno di scampi con purea di guacamole e pomodoro

i Primi piatti

Risotto alla salvia e spinaci con carpaccio di salmone selvaggio marinato al bergamotto

Ravioli "Plin" ai Tre Arrosti mantecati con burro profumato alla salvia
Nella farcia, carne di maiale, vitello e coniglio

Seconda Portata

Controfiletto di scottona piemontese in cottura rosata, con salsa alla sangria accompagnato da radicchio invernale caramellato

i Dolci

Meringata al bergamotto

Piccola pasticceria della casa

i Vini

Grillo rocce di Pietra Longa 2016
grillo 100%
Az. Agr. Centopassi - Sicilia

Barbera d'Alba 2016 Magnum
barbera 100%
Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio - Piemonte

Moscato d'Asti - vendemmia 2018 da Magnum
moscato 100%
Az. Agr. Saracco - Piemonte

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