



Antica Locanda del Falco

Castello di Rivalta, 4
29010 Gazzola, Piacenza
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 1820269
info@locandadelfalco.com

www.locandadelfalco.com

CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'

Menù 50

INVERNO 2019

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 50,00 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

Assortimento di salumi D.O.P. piacentini

coppa, salame, pancetta
accompagnati da lardo
stagionato

e

Le nostre verdure sott'olio

melanzane, giardiniera,
zucchine

Trancio tiepido di merluzzo

con crema di ceci,
olive ed un mantello
di pomodoro

Strudel di verdure di stagione e ricotta di capra

e

Salumi Piacentini D.O.P

coppa, salame e pancetta

** la ricotta di capra è prodotta
dall'Az. Vallesana di Zambelli G. Val
Luretta PC*

Due Primi piatti a scelta tra

**Tortelli di
ricotta e spinaci**
al burro e salvia

Tagliolini al ragù
di funghi porcini

**Risotto allo zucca
berrettina**
con crema di
Parmigiano
Reggiano

Una Seconda portata a scelta tra

Reale di vitello
al forno

**Faraona
con castagne**
al forno

Maialino da latte*
cotto al forno
con zenzero, miele e limone

** il suinetto proviene dall'allevamento
dell'Az. Agr. Morini di Godi (PC)*



Al Contorno

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Insalata mista
insalata a foglia verde, sedano, carote,
zucchine, peperone giallo e rosso...

Un Dolce a scelta tra

I Semifreddi della casa
caffè, torroncino,
nocciolato

Sorbetti misti della casa
di Yurika

Torta Sabbiosa
con crema al mascarpone

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 ***

**Ortrugo vivace
2017**
Az. Agr. Perinelli Val Nure (PC)

**Gutturnio vivace
2017**
Az. Agr. Perinelli Val Nure (PC)

**Gutturnio Superiore "I Parnej"
2016/2017**
Az. Agr. Perinelli Val Nure (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 € 3,00
*** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts*