



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 65

INVERNO 2019

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 65,00 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
la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo e dalle nostre verdure sott'olio: zucchine, gardeniera, melanzane, peperone alla brace

Flan di zucca
con crema al Parmigiano Reggiano e pancetta croccante

Lingua di manzo salmistarata
con tartare di gardeniera

Trancio tiepido di merluzzo
con crema di ceci, olive ed un mantello di pomodoro

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci
al burro e salvia

Plin ai 3 arrosti
coniglio, maiale e vitello

Risotto con castagne
e lardo

Fusilloni artigianali
con tartare di gambero rosso di Sicilia e cremoso di prezzemolo

Una Portata di Carne a scelta tra

Stinco di Vitello

Costoletta d'agnello
con salsa di mirtilli

Ombrina
con salsa al peperone e crumble di erbe aromatiche

Petto di anatra
in cottura rosata e salsa alla sangria



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Carciofi alla diavola

Un Dolce a scelta tra

Tortino di cioccolato
dal cuore morbido con crema alla vaniglia e gelato fiordilatte

I semifreddi della casa
torroncino, caffè e nocciolato

Crema di marroni
con panna montata

Torta 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 ***

Vino bianco vivace "Terrafiaba"
Az. Agr. La Tosa
Val Nure (PC)

Gutturnio vivace 2017/2018
Az. La Ciocca
Val d'Arda (PC)

Gutturnio Superiore "Merum" 2015/2016
Vitivinicola Valla
Val Tidone (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 € 4,00
*** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts