



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

PRIMAVERA 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

Insalata di primavera

con uova, asparagi, fragole,
caprino, condita con salsa al
limone e miele
e
Prosciutto crudo di Parma

Strudel di verdure di stagione e ricotta e

Salumi Piacentini D.O.P.

coppa, salame e pancetta

Due Primi piatti a scelta tra

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

Tagliolini al ragù
di salsiccia

Risotto agli asparagi
e crema di parmigiano

Una Seconda portata a scelta tra

Punta o Reale di vitello
al forno

Petto di faraona
con verdure di primavera

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 di meringa

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 e Gutturnio fermo o frizzante dei colli piacentini

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