



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 55

ESTATE 2019

Proposta di menù per un minimo di 10
commensali Euro 55,00 bevande incluse*

**Esclusi matrimoni*

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 tiepida di merluzzo

con pomodorini confit, olive
taggiasche, cipolla di tropea
marinata in
aceto di lampone

Strudel di verdure di stagione

e mozzarella
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

Gnocchi di spinaci
con pancetta affumicata,
pepe nero e
Parmigiano-Reggiano

Risotto mantecato
con peperoni
e acciughe

Una Seconda portata a scelta tra

**Fesa di vitello
al forno**
servita fredda e affettata
sottilmente,
accompagnata da pomodori
confit, capperi e prezzemolo,
condita con citronette di
olio EVO

Petto di faraona
con verdure estive

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 ***

Ortugo 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 € 8,00

** Qualora si richieda una torta da cerimonia il costo pro-capite subirà un aumento di € 5,00

*** Questa proposta non comprende vini dolci o spumanti abbinati ai desserts e bicchierini a fine pasto.