



**Antica Locanda del Falco**

Castello di Rivalta, 4  
29010 Gazzola, Piacenza  
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 1820269  
[info@locandadelfalco.com](mailto:info@locandadelfalco.com)

[www.locandadelfalco.com](http://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 \*\*\*

**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 € 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.