



**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 70

ESTATE 2019

Proposta di menù per un minimo di 10  
commensali Euro 70,00 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**  
la coppa, il salame, la pancetta accompagnati da prosciutto crudo e lardo e dalle nostre verdure sott'olio: zucchine, giardiniera, melanzane, peperone alla brace

**Vitello tonnato**

**Flan estivo di verdure**  
con salsa al parmigiano reggiano

**Insalata estiva di polpo**  
con zucchine, avocado e pomodori confits, condita con citronette ed erba

## Due Primi piatti a scelta tra

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

**Ravioli di pomodoro**  
con salsa di burrata e basilico

**Risotto al lime**  
con carpaccio di gamberi rossi di Sicilia

## Una Portata di Carne a scelta tra

**Stinco di Vitello**

**Costoletta d'agnello**  
con salsa ai frutti di bosco

**Ombrina**  
con salsa al peperone e crumble di erbe aromatiche

**Roast-beef**  
di controfiletto di scottona piemontese



## Un Contorno a scelta tra

**Patate al forno**  
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

**Ratatouille**

## Un Dolce a scelta tra

**Mousse di zabaione**  
e crema di cacao

**I semifreddi della casa**  
torroncino, caffè e nocciolato

**Omaggio alla fragola**

## 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 \*\*\*

**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