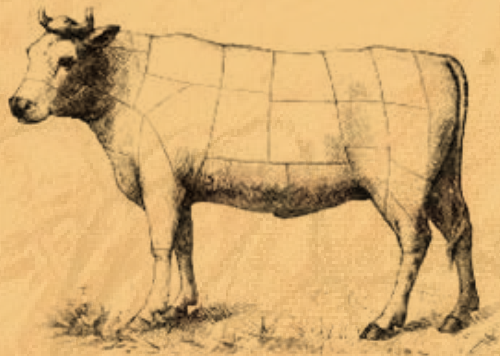




# il Bollito Misto del giovedì

inverno 2019/2020



**Un appuntamento con la tradizione del nostro territorio**

## *il Carrello dei Bolliti propone*

Pernice, reale e traversino di manzo

piemontese \*<sup>1</sup>

Salame da cotta\*

Cotechino e Spalla cotta\*

Testina di vitello \*

Cappone ripieno <sup>(1,3,9)</sup> \*

Lingua di manzo \*

Piedino di maiale \*

Coda di bue \*

\*Lavorati da Carletto Piazza

## *accompagnati da*

Salsa verde di verdure <sup>(1,4,9,12)</sup>

Ketchup alla cannella <sup>(12)</sup>

Mostarda piccante <sup>(12)</sup>

Salsa di peperone e cipolla leggermente  
piccante <sup>(1,12)</sup>

senza glutine

## *Vini al Bicchiere*



Ogni settimana, al bicchiere,  
la nostra cantina Vi proporrà  
la scelta tra tre vini diversi  
sia del territorio  
che nazionali.

## *Carta dei vini*



La nostra cantina  
propone una vasta scelta  
tra vini del territorio,  
nazionali ed  
esteri.

Pani e focaccia della casa  
impastati con farine del Molino Dallagiovanna  
di Gragnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza  
Acqua Minerale Surgiva

**PIATTO UNICO PROPOSTO A PRANZO E CENA**

**€ 25,00 - Vini e bevande escluse**

**ANTICA LOCANDA DEL FALCO**

Castello di Rivalta, 4 - 29010 Gazzola, Piacenza  
tel. 0523 1820269 - 0523 978101

e-mail: [info@locandadelfalco.com](mailto:info@locandadelfalco.com)  
[www.locandadelfalco.com](http://www.locandadelfalco.com)

**CHIUSO IL LUNEDÌ' A CENA E MARTEDÌ'**