



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

AUTUNNO 2019

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 55,00 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 d'autunno

con radicchio di
Castelfranco V.,
Malghesino di A. Croce,
provola affumicata, noci,
pere, lamponi, melograno e
vinaigrette

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 zucca
con crema di parmigiano e
salsa d'amaretto

Risotto mantecato
con castagne
e lardo

Una Seconda portata a scelta tra

Reale di vitello
arrosto

Brasato di manzo
glassato al gutturnio
con purè di patate

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

Tortino al cioccolato
con gelato fior di latte

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 in alternativa al dolce il menù avrà un prezzo
pro-capite di € 60,00

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