



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 70

AUTUNNO 2019

Proposta di menù per un minimo di 10 commensali
Euro 70,00 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

la coppa, il salame,
la pancetta
accompagnati da prosciutto
crudo e lardo e
dalle nostre verdure sott'olio:
zucchine, giardiniera,
melanzane, peperone alla
brace

Tortino di verdure

con crema di
parmigiano reggiano

Polpo alla piastra

con olive taggiasche,
pomodori confit e spuma di
patate

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci

al burro e salvia

Plin ai tre arrosti

Risotto al lime
con carpaccio di gamberi
rossi di Sicilia

Una Portata di Carne a scelta tra

Stinco di Vitello

Filetto d'agnello
in crosta di erbe
aromatiche e tortino
di verdure

Trancio di ombrina
con riso simpatico alle
acciughe e involtino
di melanzane

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

Bignè alla crema pasticcera

con salsa di cioccolato
fondente

I semifreddi della casa

torroncino, caffè e nocciolato

Crema di castagne

alla vaniglia di Thaiti
con panna montata

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 in alternativa al dolce
il costo pro-capite del menù sarà di €75.00

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