

# Cena di S. Silvestro

31/12/2019

la tradizione a il falco



## MENU' PROPOSTO A € 130,00 pro-capite

### *l'Inizio*

Variazione di topinambur

Polpo alla piastra con olive taggiasche,  
pomodorini confit e spuma di patate

### *i Primi piatti*

Risotto al bergamotto con carpaccio  
di gamberi rossi

Cappelletti d'anatra arrosto con  
riduzione di bargnolino

### *Seconda Portata*

Controfiletto di scottona piemontese  
In cottura rosata, con salsa di vino rosso,  
castagne e millefoglie di patate

### *i Dolci*

Tortino di macaron ai lamponi con gelato  
al mascarpone

Piccola pasticceria della casa

### *i Vini*

Pecorino Onirocep 2018  
Az. Agr. Pantaleone – Marche

Terre di San Leonardo 2015  
Az. Agr. Tenuta di San Leonardo – Trentino Alto

Moscato d'Asti – vendemmia 2019 da Magnum  
Az. Agr. Paolo Saracco - Piemonte

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



**LA PRENOTAZIONE E' D'OBBLIGO**

0523.978101 - 0523.1820269

info@locandadelfalco.com