

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