



**Antica Locanda del Falco**

Castello di Rivalta, 4  
29010 Gazzola, Piacenza  
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 1820269  
[info@locandadelfalco.com](mailto:info@locandadelfalco.com)

[www.locandadelfalco.com](http://www.locandadelfalco.com)

**CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'**

# *Menù 70*

INVERNO 2019-2020

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 s puma di patate

## Due Primi piatti a scelta tra

### Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia

### Ravioli di zucca berrettina su spuma di castelmagno e crumble di mandorle salate

### Risotto con carciofi carpaccio di gamberi rossi e limone greco

## Una Portata di Carne a scelta tra

### Filetto d'agnello con pane alle nocciole e scalogno caramellato

### Merluzzo in crosta avvolto da pancetta piacentina e farcito con spinaci, uvetta e pinoli su salsa al peperone

### Roast-beef di controfiletto di scottona piemontese



## Un Contorno a scelta tra

### Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

### Carciofi alla diavola

## Un Dolce a scelta tra

### Omaggio al mandarino

### 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 \*\*\*

### Ortugo vivace e Gutturino 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