



Antica Locanda del Falco

Castello di Rivalta, 4
29010 Gazzola, Piacenza
tel. +39 0523 978101 / +39 0523 978330

www.locandadelfalco.com

Dal 1° ottobre al 15 maggio
CHIUSO LUNEDI' A CENA E MARTEDI'

Menù 60

PRIMAVERA 2020

Proposta di menù per un minimo di 8 commensali
Euro 60,00 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 lardo stagionato e dalle nostre verdure sott'olio: zucchini, giardiniera, melanzane

Insalata di primavera
con uova, asparagi, fragole, caprino, condita con salsa al limone e miele e Prosciutto crudo di Parma

Strudel di verdure di stagione
e ricotta di capra*
e Salumi Piacentini D.O.P.: coppa, salame e pancetta
**la ricotta di capra è prodotta dall'Az. Vallesana di Zambelli G. Val Luretta PC*

Due Primi piatti a scelta tra

Tortelli di ricotta e spinaci
al burro e salvia

Gnocchi di spinaci
con pancetta affumicata e crema di Parmigiano Reggiano

Risotto mantecato agli asparagi
con crema di caprino

Una Portata di Carne a scelta tra

Reale di vitello arrosto

Petto di faraona
con verdure primaverili

Maiolino da latte*
cotto al forno con zenzero, miele e limone

**Il suinetto è stato allevato da Az. Agr. Morini di Godi (PC)*



Un Contorno a scelta tra

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

Insalata mista
insalata a foglia verde, sedano, carote, zucchini. Peperone giallo e rosso ...

Un Dolce a scelta tra

Sorbetti misti della casa
di Yurika

Torta gelato

I semifreddi della casa
torroncino, caffè e nocciolato

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 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 Gragnano 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 € 65,00*

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