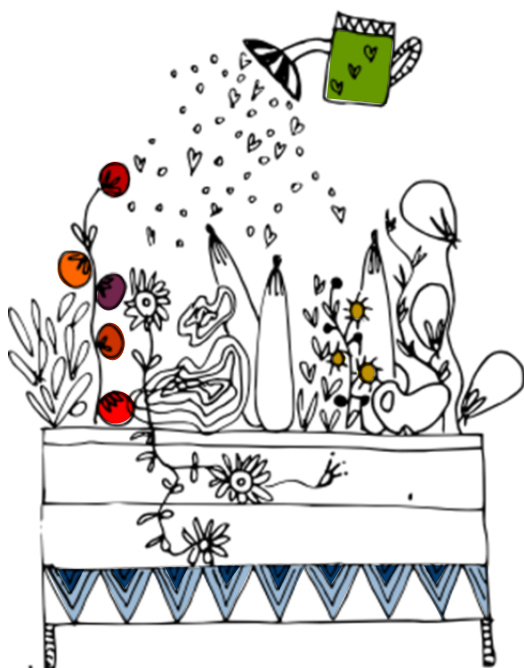




ANTICA LOCANDA
DEL FALCO



UN APERITIVO



FRESCO, LEGGERO E ANALCOLICO

ZEROZERO2 (Tanqueray 0%, pepe, FEVER TREE Mediterranean)	10.00
RED VELVET (Arancia, granatina homemade, miele, cannella)	10.00
LEVICO Bio (Cola, Aranciata, Limonata)	7.00

VERMOUTH

COCCHI Dopo Teatro	9.00
OPIFICIO NUMQUAM Ippocrate	10.00

GIN & TONIC

BOMBAY Sapphire & FEVER TREE Mediterranean Tonic.....	10.00
BOBY'S La lumaca bobbiese & FEVER TREE Indian Tonic	12.00
MALFY Pompelemo & FEVER TREE Indian Tonic	13.00

VIVI L'INIZIO

ASSORTIMENTO DI SALUMI CON GIARDINIERA

Coppa, salame e pancetta piacentini

accompagnati dalla nostra giardiniera (9,12) 🌾🧄 16.00

TARTARE DI MANZO

con maionese alle noci pickles, asparagi bianchi,

rosa di mantova fermentata, riso soffiato (3,12) 🌾 18.00

ASPARAGI LEGGERMENTE GRIGLIATI

Asparagi piacentini di Az. Agr. "Casa Soressi" - Piacenza (PC)

con spuma all'ortica, dragoncello,

mimosa d'uovo, fiori preservati (1,3,7) 🌿 18.00

MAMMOLA CROCCANTE

con pistacchi, clementine, olive, olio al levistico (8) 🌾🌿 18.00

TOMINO DI CAPRA IN FOGLIE DI FICO



Tomino della Az. "Il Boscasso" - Ruino (PV)

con miele, peperoncino di Aleppo, olio alle foglie di fico (7) 🌾🌿 12.00

LA PASTA TI RENDE FELICE

TORTELLI PIACENTINI

con ricotta del "Caseificio Borgonovo" - Monticelli d'Ongina (PC)

Tortelli* ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia (1,3,7) 	16.00
con sugo di funghi porcini (1,3,7) 	18.00


PISAREI E FASÖ

I tradizionali gnocchetti* piacentini

con sugo* di fagioli borlotti e dell'occhio (1,7,9,12) 	14.00
--	-------

ANOLINI IN BRODO

Anolini* ripieni di stracotto di manzo in brodo di:




cappone*, gallina* e biancostato di manzo (1,3,7,9) 	18.00
---	-------

RAVIOLI DI GAMBERI E MASCARPONE

Ravioli* con bisque, zucchine novelle,

rosa canina, salsa X.O. (1,2,3,7,9,12) 	22.00
--	-------

RISOTTO AGLI ASPARAGI

con aglio orsino, capperi fritti, fragole al miele (7,12)   	20.00
---	-------

CARNE? PESCE?



PETTO D'ANATRA ROSATO

con biette, fondo bruno, flat bread di ceci, tahina,
coscia d'anatra confit, patatine fritte, harissa (1,7,11) 24.00


CAPRETTO IN DUE COTTURE

con cedro, spinaci, yogurt all'anice,
fondo di cottura allo zafferano e acciughe (7,12)  24.00

LINGUA DI MANZO SALMISTRATA

con crema leggera di rafano, aglio nero,
rapa rossa marinata in aceto di more (7,9,12)   20.00

STORIONE AGLI AGRUMI E CARCIOFI



con burro nocciola, capperi, prezzemolo,
arancia rossa, sumacco (4,7)  24.00

COSTATE DI MANZO

Affinate per un periodo di 35 giorni  senza osso 8.50 / hg

CASA DOLCE CASA

MOUSSE DI TOPINAMBUR

con nocciole, sorbetto* al cacao, caramello (3,7,8)   10.00

HALVA DI CAROTE

In collaborazione con il nostro amico Manuel Castillo

con ganache di cioccolato Dulsey, pralina di semi di zucca,
torta di carote, crema di ricotta (3,7)  10.00

BIGNÉ CRAQUELIN


con cacao dell'Az. "Bagai" - Piacenza (PC)

bigné* con salsa al cacao criollo, panna alla vaniglia (1,3,7,8) 10.00

GRANITA DI ARANCE SICILIANE

granita* con panna montata alla vaniglia (7)   8.00

SBRISOLONA SALATA CON PASSITO

Sbrisolona di mais Corvino e nocciole piacentine,
Malvasia di Candia Passito - Romagnoli PC (1,3,7,8,12)  10.00

NON È GELATO...

un semifreddo* al Falco (3,7,8)  8.00

... È GELATO!

Gelato* al fiordilatte e carrube (7)   7.00

Variegato con amarene sciropate (7)   8.00



VINI DA DESSERT

MALVASIA DI CANDIA PASSITO "LUNA DI CANDIA"

Cantine Valtidone - Borgonovo Val Tidone PC 6.00

COTEAUX DU LAYON ROCHEFORT

Chateau Pierre Bise - Valle della Loira FRANCIA 8.00

PASSITO DI PANTELLERIA "NIKA"

Nika Nika - Sicilia 12.00

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

Adanti - Umbria 12.00

AMARI E DIGESTIVI

CENTUM HERBIS 1888

Bordiga (CN)

28° - Balsamico, erbaceo, floreale !!!GHIACCIO!!! 4.00

SAMBUCA CARLOTTO

Vicenza (VI)

38° - Dissetante, dolce, profumato 4.00

AMAROT 8

Torino (TO)

28° - Arancia e chinotto, gradevolmente amaro 5.00

AMARO EROICO

Altomonte (CS)

28° - Agrumi, macchia mediterranea, ginepro 5.00

NOCINO DI NOCETO "Incontriamoci in Paese"

Salsomaggiore Terme (PR)

45° - Affinato in botte, pieno e corposo 5.00

CHINA CLEMENTI "Antico Elixir"

Fivizzano (MS)

33° - corteccia, radici, arance amare... officinale 5.00

RIGA "Black Balsam"

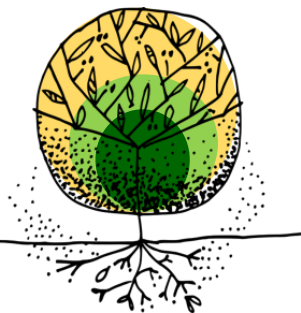
Lettonia

45° - 24 ingredienti: caramellato e affinato in botte 5.00

...e tanto altro...

SIAMO COSÌ

CIRCONDATI DA BELLISSIME REALTÀ



ZONI FILIPPO – Mucinasso PC [@ filippo_zoni_azagricola](#)

BIOFILIA – Sariano PC [@ azienda_agricola_Biofilia](#)

IL BOSCATTO – Ruino PV [@ il_boscato](#)

BAGAI – Piacenza PC [@ bagaioccolato](#)

CHIERE – Piacenza PC [@ chiere_piacenza](#)

MAIS CORVINO – Formigara CR [@ mais_corvino](#)

ZAFFERANO VALTIDONE – Castel San Giovanni PC [@ zafferanovaltidone](#)

A CÀ – Montebeccaria PV [@ aca_oltrepo](#)

CASEIFICIO BORGONOVO – Monticelli d'Ongina PC [www.caseificioborgonovo.com](#)

CAMPO DEI FRUTTI – Piacenza PC [www.campodeifrutti.it](#)

LA RADICE - Castell'Arquato PC [@ aziendagricolalaradice](#)

BONONI GIANPAOLO – Gropparello PC [@ gianpaolobononi](#)

LA MIRANDOLINA – Rottofreno PC [@ la_mirandolina_pc](#)

LA LUMACA BOBBIESE – Bobbio PC [@ az.agr.lumacabobbiese](#)

CASCINA BRONTOLA - Rivalta PC [@ cascina-brontola](#)

SALUMIFICIO CHIARONE – Pianello Val Tidone PC [www.salumificiochiarone.it](#)

SALUMIFICIO GIORDANO – Carpaneto P.no PC [www.salumigiordano.com](#)

BRICCHI SIMONE – Piacenza PC [@ bricchipescheria](#)

AGRIFRUTTA – Piacenza PC [www.agrifrutta.com](#)

LANDINI - Fiorenzuola PC [www.aziendaagricolalandini.it](#)

ROSALINA - San Martino in strada LO [@ rosalina_lab](#)

...e il nostro amico **FRANCESCO BARBIERI**

INSIEME A LORO TANTE CANTINE DI VINO, DAI PICCOLI VIGNAIOLI INDIPENDENTI ALLE AZIENDE PIÙ STRUTTURATE, CHE CON IL LORO LAVORO FANNO ONORE ALLE NOSTRE TERRE

AL CALICE

PROPOSTA VINI

Chiedere al personale le proposte del giorno

Territorio:

Vino bianco fermo	5.00
Vino rosso fermo	5.00
Vino rosso riserva.....	8.00
Bollicine	6.00

Nazionali:

Vino bianco fermo	7.00
Vino rosso fermo	7.00
Vino rosso riserva	10.00
Bollicine	10.00

BIRRA

Weltenburger Kloster - Pils 500ml	6.00
Kuhbacher - Marzen 500ml	6.00
Val Dieu - Brune 330ml	7.00

ALTRE BEVANDE

Acqua minerale - Naturale/Frizzante 750ml	4.00
Bibite.....	4.50
Caffè espresso	2.50
<i>Miscela della torrefazione "Musetti" - Pontenure PC</i>	
Caffè corretto.....	3.50

COPERTO - Pane* del laboratorio "Chiere" di Piacenza - PC (1,7)	4.00
---	------



senza glutine



vegetariano



contiene aglio

La mezza porzione costa il 70% del prezzo.

Alcuni piatti non possono essere serviti in mezza porzione.

Si pregano i gentili ospiti di avvisare in anticipo il personale in merito alla presenza di allergeni o intolleranze alimentari (Reg. UE n. 1169/2011)

Segnaliamo che in ottemperanza a quanto previsto dall'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

I prodotti precedentemente descritti possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati nello stesso ambiente) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

1. Cereali contenenti **glutine**, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**)
8. **Frutta a guscio**, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. Semi di **sesamo** e prodotti e a base di semi di sesamo
12. Segnaliamo la presenza di **anidride solforosa e solfiti** in concentrazione anche inferiore a 10mg/kg
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

N.B.: Segnaliamo di utilizzare sale arricchito di jodio in osservanza delle disposizioni della Legge n. 55 del 21 marzo 2005


* Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute.



ANTICA LOCANDA DEL FALCO

Castello di Rivalta, 4 - 29010 Gazzola (PC)

www.locandadelfalco.com

 locandadelfalco

CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ