

AGRITURISMO LA LONGA

c.na La Lunga 78 - POIRINO - (TO) - info: caterina Tel. 0119453287 cell. 3393396575

e-mail: info@agriturismolalonga.it www.agriturismolalonga.it

LA RISTORAZIONE E' DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE (minimo venti persone adulte)

Solamente in caso di cerimonie è possibile concordare preventivamente il menù

ANTIPASTI DI VERDURE	INGREDIENTI
Capricciosa	Patate, carote, zucchini, cetrioli, piselli, cavolfiore, tonno, acciughe, capperi, olio di mais, uova, sale, limone
Peperoni con salsa	Peperoni, tonno, acciughe, capperi, burro, panna, patate
Involtini di peperoni	Peperoni, carne di vitello macinata, parmigiano, uova, pangrattato, aromi
Antipasto di fagioli all'astigiana	Fagioli in scatola, tonno, cipolle, olio, aceto, sale, pepe
Asparagi con le salse	asparagi, uova, olio di mais, tonno, acciughe, capperi, limone, sale, prezzemolo, rubra
Insalata di asparagi	asparagina, tonno, olio d'oliva, limone, sale,
Insalata di verdure miste	Patate, carote, zucchini, cetrioli, piselli, cavolfiore, tonno, acciughe, capperi, olio di mais, uova, sale, limone
Insalata di funghi	Funghi porcini, aglio, prezzemolo, sale, pepe
Pomodori ripieni	pomodori, carne tritata, pangrattato, uova, olio di oliva
Cipolle ripiene	cipolle, carne tritata, pangrattato, uova, olio d'oliva
Zucchini ripieni	zucchini, carne tritata, pangrattato, uova, olio d'oliva
Tortino di verdure	Pasta sfoglia, verdura di stagione, besciamella, parmigiano
ANTIPASTI DI CARNE	INGREDIENTI
Affettati misti	Salame crudo, salame cotto, prosciutto cotto, prosciutto crudo, lardo, pancetta
Carne cruda tritata/albese	Carne cruda di vitello, olio d'oliva, limone, sale, pepe
Vitello tonnato	Rotonda di vitello, uova, olio di mais, limone, sale, tonno, acciughe, capperi
Carne secca con caprino	insaccato, formaggio caprino da spalmare, erba cipollina
Lingua in salsa	Lingua di vitello, prezzemolo, aglio, passata di pomodoro, sale, pepe, olio d'oliva
Cotechini con purea	Cotechini, patate, latte, burro, parmigiano
Insalata di trippa	trippa, fagioli in scatola, olio d'oliva, pomodoro, prezzemolo, aglio, cipolla
Insalata di pollo	Petto di pollo, patate, carote, cetrioli, olive, olio d'oliva, limone, sale, pepe
Involtini di fegato e salvia	fegato, salvia, farina, sale, pepe, olio d'oliva
Carpione misto	Petto di pollo, zucchini, uova, filetto di trota, pangrattato, farina, olio per friggere, aceto, vino bianco, salvia, cipolla, aglio, acqua, sale
ANTIPASTI DI UOVA	INGREDIENTI
Frittate varie	uova, parmigiano, sale, pepe, verdura di stagione, olio d'oliva
rotolo di frittata con pate di tonno o prosciutto	uova, parmigiano, spinaci, sale, pepe, panna, olio d'oliva
Uova ripiene	uova, tonno, acciughe, capperi, olio d'oliva
ANTIPASTI DI PESCE	INGREDIENTI
Acciughe al verde o rosse o trifolate	acciughe, prezzemolo, aglio, peperoncino, pomodoro, tartufo
Insalata di bianchetti	bianchetti, prezzemolo, aglio, olio d'oliva, limone
ANTIPASTI DI FORMAGGI	INGREDIENTI
Insalata di toma con noci e sedano	toma, noci, sedano, olio, limone, sale, pepe
Tomini al verde	tomini, prezzemolo, aglio, olio, sale, peperoncino
Caprino con cipolle rosse	caprino, cipolle, aceto, miele, olio
Caprino con miele	caprino, miele
Tome varie con salse	tome, miele, marmellate,
insalata roero	robiola d'alba, insalata valeriana, noci, olio, limone, sale, pepe
tonino misto vaccino e capra con lardo	tomino, lardo, miele

PRIMI	INGREDIENTI
Tajarin al ragu' oppure al sugo di cinghiale, di lepre, di coniglio	TAJARIN: farina, semola, sale, uova, acqua RAGU' : tritata di cinghiale o lepre o coniglio, pomodoro, trito di carota, sedano, cipolla, aromi
Tajarin ai funghi	funghi, cipolla, prezzemolo, panna, burro
Agnolotti al ragu' classico, cinghiale, lepre o coniglio	Vedasi i Tajarin
Agnolotti al sugo di arrosto	Sugo di arrosto, panna, burro
Agnolotti burro e salvia	burro, salvia, panna
Gnocchi alla bava	GNOCCHI: patate, burro, farina, uova LA BAVA: formaggi misti, burro, panna,
Gnocchi al ragu'	Vedasi i Tajarin
Gnocchi al gorgonzola	gorgonzola, burro, panna
Risotto ai funghi	funghi, cipolla, prezzemolo, panna, burro, brodo vegetale
Risotto carciofi e salsiccia	Carciofi salsiccia, burro, cipolle, brodo vegetale
Risotto trevisana e salsiccia	Trevisana, salsiccia, burro, panna, cipolla, brodo vegetale
Risotto al barolo	barolo, cipolle, burro, brodo vegetale
Risotto ai formaggi	Formaggi misti, burro, panna, brodo vegetale
Risotto agli asparagi	asparagi, burro, cipolla, brodo vegetale
Risotto con tartufo	Tartufo, panna, burro
Risotto alla piemontese	cipolle, carote, piselli, funghi, salsiccia, brodo vegetale, burro
Risotto alle erbe	cipolle, erbe aromatiche, burro, brodo vegetale
Risotto allo spumante	cipolle, spumante, burro, brodo vegetale
Risotto ai fiori di zucca	cipolle, fiori di zucca, zucchini, burro, brodo vegetale
Campagnoli con broccoli e prosciutto	broccoli, cipolle, prosciutto, burro, panna
Campagnoli con carciofi e salsiccia	carciofi, salsiccia, burro, cipolla,
tirabosson pomodoro broccoli e salsiccia	pomodoro, broccoli, salsiccia, cipolla, burro
tirabosson al cavolo	Cavolo verza, burro, parmigiano,
Malfatti gorgonzola e noci	gorgonzola, noci, burro
ZUPPE	INGREDIENTI
Cisrà	
Pasta e fagioli	
Patate cere	Zuppa di patate con toma fresca
Skilà	Zuppa di patate cipolla porri fontina toma e pane nero
Supa barbetta	Cavolo toma grissini
Supa grasse	Pane di segale toma
Supa paisan	Brodo di carne pane toma fontina passata al forno
Supa a la cogneintze	Riso pane fontina brodo passata al forno
Tofeja	Cotta al forno in terracotta fagioli bianchi cotenna costine di maiale zampetti orecchio codino
Zuppa di cipolle	cipolle, patate, brodo vegetale, aromi sale, pepe, olio extra vergine, pane
Zuppa di funghi porcini	funghi porcini, patate, aromi, acqua, sale, pepe, concentrato di pomodoro, olio extra vergine, pane
Zuppa di orzo	orzo, patate, cipolle, aromi, acqua, lardo, sale, pepe, olio extra vergine
Zuppa di pancotto	acqua, pane, pomodoro, sale, pepe, olio extra vergine,
Zuppa di trippa	trippa, fagioli in scatola, olio d'oliva, pomodoro, prezzemolo, aglio, cipolla
Zuppa mitunà	lardo, cavolo, fontina, cipolla, brodo vegetale, sale, pepe, olio extra vergine d'oliva
Minestra di porri	porri, patate, cipolle, aromi, sale, pepe, olio
Minestrone	misto di verdure, acqua, sale, lardo, olio,
Minestra di tajarin e fagioli	fagioli, cipolle, patate, acqua, sale, pepe, tajarin
Minestra di lenticchie	lenticchie, patate, pasta di salsiccia, cipolle, acqua, sale, pepe, olio
Minestra dei poveri	Pomodori, uova, toma, pane, brodo vegetale, olio, sale, pepe

SECONDI DI CARNE	INGREDIENTI
Agnello al forno	agnello, trito di verdure, aromi, olio, sale
Anatra al forno	anatra, trito di verdure, aromi, olio, sale
Anatra agli agrumi	anatra, trito di verdure, aromi, olio, sale, arance, limoni
Arrosto al latte	arrosto della vena, trito di verdure, aromi, latte, sale, olio
arrosto al limone	carne di vitello, tuorlo d'uovo, limone succo e scorza, farina, aromi
Arrosto alle nocciole	arrosto della vena, trito di verdure, aromi, sale, olio, nocciole, panna
Bollito misto	Magro, scaramella, muscolo, coda, testina, cotichino, gallina,
Brasato al barolo	carne di vitello, barolo, trito di verdure, aromi, sale, olio
Brasato di bue al barolo	carne di bue, barolo, trito di verdure, aromi, olio, sale
bocconcini di vitello	carne di vitello, trito di verdure, vino rosso, aromi, olio, peperoni, cipolle, brodo
Cappone in gelatina	cappone, trito di verdure, gelatina
Cappone arrosto	cappone, trito di verdura, olio, sale, vino bianco, brodo
Cassaròla	Costine zampette, orecchio, cotenna e salsiccia di maiale e cavolo
Coniglio all'astigiana	coniglio, trito di verdure, olio, pancetta, acciughe, vino bianco, sale, pepe, brodo di carne
Coniglio e peperoni	coniglio, peperoni, burro, rognone di vitello, aromi, olio, brodo di carne, aglio, aceto, sale, pepe
Coniglio in carpione	coniglio, zucchini, olio, aceto, vino bianco, carota, cipolla, sedano, chiodi di garofano, aglio, aromi, sale, pepe
Coniglio al limone	coniglio, aceto, succo di limone, aromi, lardo, burro, brandy
Coniglio in umido	coniglio, vino rosso, pomodori, trito di verdure
Coniglio in civet	coniglio, vino rosso, aromi, lardo, sale, pepe
Cotechini con lenticchie/purea/fonduta	cotechini, lenticchie, purea, fontina, latte, uova,
faraona al forno/alla grappa	faraona, trito di verdure, vino bianco, aceto, sale, grappa,
Finanziera	Filone di vitello animelle fegatini cervella creste e bargigli di gallo testicoli
Fresse	Polpa di maiale polmone cervella fegato salsiccia
Fricandò	Manzo tagli misti petto collo stinco lardo
Filetto di maiale	filetto di maiale, aromi, olio, vino bianco, sale, pepe,
Lepre al civet	lepre, vino rosso, trito di verdure, aromi, sale, pepe,
Pollo alle noci	pollo, trito di verdure, olio, noci, vino bianco,
Pollo al limone	pollo, limone, trito di verdure, aromi, sale, pepe, vino bianco, brodo vegetale
Pollo con peperoni	pollo, peperoni, trito di verdure, aromi, olio, sale, vino bianco, brodo
Pollo alla cacciatora	pollo, cipolle, trito di verdure, aromi, olio, pomodori, brodo
Pollo arrosto	pollo, trito di verdure, olio, aromi, lardo, vino bianco,
Rollata di vitello	carne di vitello, prosciutto, aromi, formaggio, olio, trito di verdure, vino rosso, brodo
Scaloppine varie	carne di vitello, farina, trito di verdure, limone o vino bianco o funghi porcini, brodo
Trippa	trippa, lardo, trito di verdure, aromi, patate, pomodoro, fagioli, marsala
tacchinella alla cacciatora	tacchinella, lardo, burro, vino bianco, funghi porcini, brodo,
DOLCI	
Bonet	Torta noci e cioccolato con zabajone
Panna cotta	Crostata
Semifreddo alle mandorle	Dolce al cioccolato
Semifreddo allo yogurt	Dolce della casa
Budino di semolino	Dolce alle mele
Budino montanaro	Dolce di ricotta
Budino piemontese	Macedonia
Ciotolina montanara	Fragolata (solo in stagione)
Coppa sabauda	Pesche al vino con lo zabaione (solo in stagione)
Tiramisù	Pesche ripiene (solo in stagione)

MENU' SPECIALI

Fritto misto	asparagi
Fritto di pesce (tinche rane anguille)	Filetto di vitello
Cinghiale in umido	Tartufo
lepre al civet	Bagna Caoda
Funghi	
Anguilla in casseruola	anguilla, trito di verdure, aromi, vino bianco, pomodoro, grana padano, burro, riso
Polenta e merluzzo	Farina di mais, olio, sale, merluzzo, olio, aromi, uova, pangrattato,
filetti di carpa in salsa di bosco	carpe, farina, olio, burro, more, ribes, chiodi di garofano, noce moscata
Carpa alla pescatora	carpa, farina, olio, grappa, burro, trito di verdure, limone, vino bianco, aromi
Filetto di trota	trota, pangrattato, olio, sale
Filetto di persico alla marinara	persico d'acqua dolce, pan grattato, pomodoro, olive, capperi, cipolle e vino bianco

LE NOSTRE PROPOSTE del 2011

Pranzo e cena dal lunedì al sabato (tranne i festivi)

Menù fisso – tre antipasti, due primi, un secondo, dolce, caffè, bevande	Adulti euro 25; bambini 3-10 euro 10; ragazzini 10-15 euro 15; (salvo maggiorazioni in caso di menù speciali, es. fritto misto ecc..)
--	---

Pranzo e cena festivi

Menù fisso – tre antipasti, due primi, due secondi, dolce, caffè, bevande. Torta di pasticceria esclusa	Adulti euro 30; bambini 3-10 euro 10; ragazzini 10-15 euro 15; (salvo maggiorazioni in caso di menù speciali, es. fritto misto ecc..)
---	---

Menù grigliata (solo alla domenica a pranzo)

due antipasti a buffet, grigliata di carne quattro pezzi (costina salsiccia e capocollo di maiale, sovra coscia di pollo) insalata mista dolce, caffè, bevande	Adulti euro 20 bambini 3-10 euro 5 ragazzini 10-15 euro 10
--	--

Cerimonie (comunioni, cresime)

Menù concordato – tre antipasti, due primi, due secondi, macedonia, torta di pasticceria con vini dessert, caffè, bevande.	Adulti euro 35; bambini 3-10 euro 10; ragazzini 10-15 euro 15; (salvo maggiorazioni in caso di menù speciali, es. fritto misto ecc..)
--	---

Matrimoni

Menù concordato – Aperitivo, quattro antipasti, due primi, sorbetto, due secondi, macedonia, torta nuziale con vini dessert, caffè, bevande,	Compreso affitto struttura per l'intera giornata Adulti euro 50; bambini 3-10 euro 10; ragazzini 10-15 euro 15
--	--

Merenda sinoira (battesimi)

Menù concordato – aperitivo, cinque antipasti a buffet, un primo, dolce, caffè, bevande – torta di pasticceria esclusa	Adulti euro 25 bambini 3-10 euro 10 ragazzini 10-15 euro 15
--	---

Feste di compleanno

affitto zona compleanni euro 150

Per prenotare le torte di pasticceria: I DOLCI DELL'ISOLA tel 0119463225 cell 3476158111 www.dolcidellisola.it - via Poirino 19 ISOLABELLA (TO)