

AGRITURISMO LA LONGA

c.na La Lunga 78 – POIRINO – To
info: caterina cellulare e whatsapp 3393396575
e-mail: info@agriturismolalonga.it
www.agriturismolalonga.it



CAMERE APERTE TUTTO L'ANNO
SALA RISTORAZIONE APERTA
SOLO SU PRENOTAZIONE (minimo 30 persone adulte)
Solamente in caso di cerimonie e/o ricorrenze
è possibile concordare preventivamente il menù

seguici su www.agriturismolalonga.it

seguici su facebook

le nostre proposte del 2019

Pranzi festivi

Menù fisso – tre antipasti, due primi, un secondo con contorno, dolce, vini in caraffa, acqua, caffè ed infusi. Torta di pasticceria esclusa	Adulti euro 30; bambini 0-3 anni euro 0, bambini 3-10 anni euro 10; ragazzi 10-15 anni euro 15; (salvo maggiorazioni in caso di menù speciali, es. fritto misto ecc..)
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pranzi e Cene per Cerimonie (comunioni, cresime, ecc...)

Menù concordato – quattro antipasti, due primi, un secondo con contorno, torta di pasticceria, vini in caraffa, bicchiere di vino da dessert, acqua, caffè ed infusi.	Adulti euro 40; bambini 0-3 anni euro 0, bambini 3-10 anni euro 10; ragazzi 10-15 anni euro 15; (salvo maggiorazioni in caso di menù speciali, es. fritto misto ecc..)
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Matrimoni

Menù concordato – aperitivo, quattro antipasti, due primi, sorbetto, due secondi con contorni, frutta di stagione, torta nuziale, vini in caraffa, bicchiere di vino da dessert, acqua, caffè ed infusi.	Adulti: in settimana euro 45 euro al sabato e domenica euro 55,00 Bambini 0-3 anni euro 0, 3-10 - euro 10; 10-15 - euro 15. AGRITURISMO IN ESCLUSIVA: al sabato minimo 80 ADULTI partecipanti alla domenica minimo 120 ADULTI partecipanti Comprensivo di: stampa menù (su carta semplice), centri tavola (modelli base), impianto sonoro per filodiffusione, lanterne luminose, camera per gli sposi Possibilità di rito civile in loco (senza valore legale) costo da concordare
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Merende Sinoire per Cerimonie (battesimi, cresime, ecc...)

Menù concordato – aperitivo, cinque antipasti a buffet, due primi, torta di pasticceria, vini in caraffa, bicchiere di vino da dessert, acqua, caffè ed infusi.	Adulti euro 30; bambini 0-3 anni euro 0, bambini 3-10 anni euro 10; ragazzi 10-15 anni euro 15; (salvo maggiorazioni in caso di menù speciali, es. fritto misto ecc..)
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Per prenotare le torte di pasticceria: I DOLCI DELL'ISOLA tel 0119463225 idolcidellisola.it - via Poirino 19 ISOLABELLA (TO) (si precisa che alcuni tipi di torta sono soggette ad un costo aggiuntivo)

INFO per leggere il menù

- gli ingredienti in MAIUSCOLO e NERETTO sono allergeni
- i piatti con l'asterico "*" possono contenere ingredienti di nostra o di produzione di altre az. agricole, che sono stati conservati mediante l'abbattimento termico (CONGELAMENTO e/o SURGELAMENTO)
- i piatti con a fianco il simbolo # contengono principalmente ingredienti di nostra produzione

- gli ingredienti in MAIUSCOLO e NERETTO sono allergeni

- i piatti con l'asterico "*" possono contenere ingredienti di nostra o di produzione di altre az. agricole, che sono stati conservati mediante l'abbattimento termico (CONGELAMENTO e/o SURGELAMENTO)

- i piatti con a fianco il simbolo # contengono principalmente ingredienti di nostra produzione

ANTIPASTI DI VERDURE	INGREDIENTI
insalata russa	Patate, carote, piselli, TONNO , ACCIUGHE , capperi, olio di mais, UOVA , sale, limone - A
peperoni con salsa o acciughe *	Peperoni, TONNO , ACCIUGHE , capperi, BURRO , patate
roselline alle zucchine #	zucchini, prosciutto, formaggio, sale, pepe e aromi
timballo di melanzane #	melanzane, pomodoro, FORMAGGIO , UOVO , sale, PEPE e basilico - A
antipasti con asparagi	asparagi, UOVA , olio di mais, TONNO , ACCIUGHE , capperi, limone, sale, prezzemolo, rubra asparagina, TONNO , olio d'oliva, limone, sale,
antipasto piemontese	carote, SEDANO , peperoni, cipolline, pomodoro, olio di mais, UOVA , sale, limone - A
pere ripiene	pere cotte al vino, CAPRINO , parmigiano, sale, pepe
nido di polenta # con fonduta ai funghi	farina di mais, FORMAGGIO funghi, sale, pepe - A
flan di verdure con croccante al parmigiano	UOVA , parmigiano, sale, pepe e verdura di stagione - A
rustico alle patate o alla zucca #	patate o zucca, parmigiano, UOVA , sale, pepe
tortino di verdure	Pasta sfoglia, verdura di stagione, BESCIAMELLA , parmigiano - A
ANTIPASTI DI CARNE	INGREDIENTI
affettati misti #	Salame crudo, salame cotto, prosciutto cotto, prosciutto crudo, lardo, pancetta, coppa (4 quattro tipi in base alla disponibilità) - A
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 - A
carne secca con caprino	insaccato, formaggio CAPRINO da spalmare, erba cipollina
lingua in salsa	Lingua di vitello, prezzemolo, aglio, salsa di pomod., sale, pepe, olio d'oliva
cotechini # con purea	Cotechini, patate, LATTE , BURRO , parmigiano - A
rolata di coniglio #	coniglio, prosciutto, FORMAGGIO , aceto balsamico, valeriana, sale, pepe, olio, limone - A
sfilettata di pollo #	Petto di pollo, verdure di stagione, olio d'oliva, limone, sale, pepe - A
carpione misto	Petto di pollo, zucchini, UOVA , tinche, pangrattato, farina, olio per friggere, aceto, vino bianco, salvia, cipolla, aglio, acqua, sale - A
ANTIPASTI DI UOVA #	INGREDIENTI
Frittate varie	uova, parmigiano, sale, pepe, verdura di stagione, olio d'oliva - A
rotolo di frittata	uova, parmigiano, PANNA , sale, pepe, spinaci, ripieno con patè di TONNO oppure di prosciutto - A
Uova ripiene	UOVA , TONNO , ACCIUGHE , capperi, olio d'oliva - A
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 - A
caprino con miele	CAPRINO , miele - A
tome varie con salse	TOME , miele, marmellate - A
insalata roero	ROBIOLA D'ALBA , insalata valeriana, NOCI , olio, limone, sale e pepe - A
insalata d'autunno	BRA DURO , pere, trevigiana, olio, limone, sale, pepe
insalata boscaiola	ROBIOLA D'ALBA , FUNGHI , speck, olio, limone, sale, pepe

- gli ingredienti in MAIUSCOLO e NERETTO sono allergeni

- i piatti con l'asterico "*" possono contenere ingredienti di nostra o di produzione di altre az. agricole, che sono stati conservati mediante l'abbattimento termico (CONGELAMENTO e/o SURGELAMENTO)

- i piatti con a fianco il simbolo # contengono principalmente ingredienti di nostra produzione

PRIMI e ZUPPE	INGREDIENTI
tajarin # al ragù oppure al sugo di cinghiale, lepre, coniglio, agnello *	TAJARIN: farina, semola, sale, UOVA , acqua RAGU' : tritata di cinghiale o lepre o coniglio, agnello, pomodoro, trito di carota, SEDANO , cipolla, aromi - A
tajarin # al ragù di asparagi	asparagi, pinoli, cipolla, BURRO , noce moscata, sale, pepe - A
tajarin # alle verdure e salsiccia *	verdure di stagione, salsiccia, pomodoro freschi - A
tajarin # ai funghi	funghi, cipolla, prezzemolo, PANNA , BURRO - A
agnolotti al ragù classico *	Vedasi i Tajarin - A
agnolotti al sugo di arrosto *	Sugo di arrosto, BURRO - A
agnolotti in salsa di nocciole *	agnolotti, PANNA , nocciole, BURRO , brodo vegetale - A
agnolotti burro e salvia *	BURRO , salvia, PANNA - A
agnolotti di magro burro e salvia o pomodoro *	verdura di stagione - A
risotto ai funghi	funghi, cipolla, prezzemolo, BURRO , brodo vegetale
risotto carciofi e salsiccia	Carciofi salsiccia, BURRO , cipolle, brodo vegetale - A
risotto trevisana e salsiccia	Trevisana, salsiccia, BURRO , cipolla, brodo vegetale - A
risotto al nebbiolo	nebbiolo, cipolle, BURRO , brodo vegetale
risotto ai formaggi	FORMAGGI MISTI , BURRO , brodo vegetale
risotto agli asparagi	asparagi, BURRO , cipolla, brodo vegetale
risotto alla piemontese	verdure di stagione, salsiccia, brodo vegetale, BURRO - A
risotto alle erbe	cipolle, erbe aromatiche, BURRO , brodo vegetale - A
risotto allo spumante e raschera	cipolle, spumante, RASCHERA , BURRO , brodo vegetale
risotto ai fiori di zucca e zucchini	cipolle, fiori di zucca, zucchini, burro, brodo vegetale - A
risotto alla zucca	cipolla, carota, zucca e brodo vegetale - A
campagnoli # al pesto di peperoni	peperoni, aglio, MANDORLE , basilico, rucola, pecorino, olio, sale e pepe - A
campagnoli # con broccoli e prosciutto	broccoli, cipolle, prosciutto, BURRO , PANNA - A
campagnoli # con carciofi e salsiccia	carciofi, salsiccia, BURRO , cipolla - A
tirabussun # pom, broccoli e salsiccia	pomodoro, broccoli, salsiccia, cipolla, BURRO - A
tirabussun # al cavolo	Cavolo verza, BURRO , parmigiano, - A
malfatti # gorgonzola e noci	GORGONZOLA , NOCI , BURRO - A
ZUPPE	INGREDIENTI
patate cere	Zuppa di patate con TOMA FRESCA A
skilà	Zuppa di patate cipolla porri FONTINA TOMA e pane nero A
tofeja	fagioli bianchi cotenna costine di maiale zampette orecchio codino A
zuppa di cipolle	cipolle, patate, brodo vegetale, aromi sale, pepe, olio d'oliva, pane A
zuppa di funghi porcini	funghi porcini, patate, aromi, acqua, sale, pepe, salsa di pomodoro, olio d'oliva, pane
zuppa di orzo	orzo, patate, cipolle, aromi, acqua, lardo, sale, pepe, olio extra vergine A
zuppa di pancotto	acqua, pane, pomodoro, sale, pepe, olio extra vergine, A
zuppa di trippa	trippa, fagioli, olio d'oliva, pomodoro, prezzemolo, aglio, cipolla A
zuppa mitunè	lardo, cavolo, FONTINA , cipolla, brodo vegetale, sale, pepe, olio d'oliva A
minestra di porri	porri, patate, cipolle, aromi, sale, pepe, olio A
minestrone	misto di verdure, acqua, sale, lardo, olio A
minestra di tajarin e fagioli	fagioli ,cipolle, patate, acqua, sale, pepe, tajarin A
minestra dei poveri	Pomodori, UOVA , TOMA , pane, brodo vegetale, olio, sale, pepe A

INFO per leggere il menù

- gli ingredienti in MAIUSCOLO e NERETTO sono allergeni

- i piatti con l'asterico "*" possono contenere ingredienti di nostra o di produzione di altre az. agricole, che sono stati conservati mediante l'abbattimento termico (CONGELAMENTO e/o SURGELAMENTO)

- i piatti con a fianco il simbolo # contengono principalmente ingredienti di nostra produzione

SECONDI DI CARNE	INGREDIENTI
anatra agli agrumi *	anatra, trito di verdure, aromi, olio, sale, arance, limoni - A
arrosto alle nocciole	arrosto della vena, trito di verdure, aromi, sale, olio, NOCCIOLE, PANNA
bollito misto	Magro, scaramella, muscolo, coda, testina, cotechino, gallina,
brasato al nebbiolo	carne di vitello, nebbiolo, trito di verdure, aromi, sale, olio
cappone arrosto *	cappone, trito di verdura, olio, sale, vino bianco, brodo - A
coniglio # all'astigiana *	coniglio, trito di verdure, olio, pancetta, ACCIUGHE , vino bianco, sale, pepe, brodo di carne - A
coniglio # e peperoni *	coniglio, peperoni, BURRO , rognone di vitello, aromi, olio, brodo di carne, aglio, aceto, sale, pepe - A
coniglio # al limone *	coniglio, aceto, succo di limone, aromi, lardo, BURRO , brandy - A
coniglio # in umido *	coniglio, vino rosso, pomodori, trito di verdure - A
coniglio # in civet *	coniglio, vino rosso, aromi, lardo, sale, pepe - A
cotechini # con lenticchie/purea/fonduta *	cotechini, lenticchie, purea, FONTINA, LATTE, UOVA , - A
faraona alla grappa *	faraona, trito di verdure, olio, sale, grappa - A
faraona al forno *	faraona, trito di verdure, olio, sale, vino bianco - A
lonza di maiale # in agrodolce *	lonza di maiale, aceto, miele, uva passa, amaretti, sugo di cottura - A
arrosto di maiale # *	capocollo, trito di verdure, olio, vino bianco A
filetto di maiale # *	Filetto, trito di verdure, olio, vino bianco A
pollo # alle noci *	pollo, trito di verdure, olio, NOCI , vino bianco - A
pollo # al limone *	pollo, limone, trito di verdure, aromi, sale, pepe, vino bianco, brodo vegetale - A
pollo # con peperoni *	pollo, peperoni, trito di verdure, aromi, olio, sale, vino bianco, brodo - A
pollo # alla cacciatora *	pollo, cipolle, trito di verdure, aromi, olio, pomodori, brodo - A
pollo # arrosto *	pollo, trito di verdure, olio, aromi, lardo, vino bianco - A
straccetti di pollo # *	pollo, trito di verdure, olio, aromi, vino bianco - A
stinco di maiale # al forno *	stinco, aglio, sale, olio
tacchinella alla cacciatora *	tacchinella, lardo, BURRO , vino bianco, funghi porcini, brodo - A

MENU' SPECIALI

Fritto misto	asparagi
Fritto di pesce (tinche rane anguille)	Tinche in carpione
Cinghiale in umido	Funghi
lepre in civet	Bagna Cauda