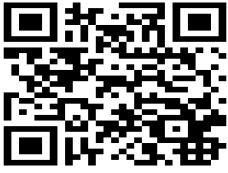


# AGRITURISMO LA LONGA

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

CAMERE APERTE TUTTO L'ANNO  
SALA RISTORAZIONE APERTA

SOLO SU PRENOTAZIONE (minimo 20 persone adulte)  
Solamente in caso di cerimonie e/o ricorrenze  
è possibile concordare preventivamente il menù



seguici su [www.agriturismolalonga.it](http://www.agriturismolalonga.it)

seguici su facebook

## LE NOSTRE PROPOSTE del 2017

### Pranzi festivi

Menù fisso – tre antipasti, due primi, un secondo con contorno di stagione, dolce, caffè, bevande. 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 – tre antipasti, due primi, un secondo con contorno di stagione, torta di pasticceria con vini da pasto e da dessert, caffè, bevande.	Adulti euro 35; 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 con vini da pasto e da dessert, caffè, bevande.	Adulti (prezzo a salire in base al periodo scelto) euro 45; bambini 0-3 anni euro 0, bambini 3-10 anni euro 10; ragazzi 10-15 anni euro 15 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)
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Menù concordato – aperitivo, cinque antipasti a buffet, due primi, torta di pasticceria con vini da pasto e da dessert, caffè, bevande	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](http://idolcidellisola.it) - via Poirino 19 ISOLABELLA (TO) (si precisa che alcuni tipi di torta sono soggette ad un costo aggiuntivo)

**IN MAIUSCOLO E GRASSETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI**

<b>ANTIPASTI DI VERDURE</b>	<b>INGREDIENTI</b>
insalata russa	Patate, carote, piselli, <b>TONNO</b> , <b>ACCIUGHE</b> , capperi, olio di mais, <b>UOVA</b> , sale, limone - <del>A</del>
Peperoni con salsa	Peperoni, <b>TONNO</b> , <b>ACCIUGHE</b> , capperi, <b>BURRO</b> , patate
timballo di melanzane	melanzane, pomodoro, <b>FORMAGGIO</b> , <b>UOVO</b> , sale, <b>PEPE</b> e basilico - <del>A</del>
antipasti con asparagi	asparagi, <b>UOVA</b> , olio di mais, <b>TONNO</b> , <b>ACCIUGHE</b> , capperi, limone, sale, prezzemolo, rubra
antipasto piemontese	asparagina, <b>TONNO</b> , olio d'oliva, limone, sale, carote, <b>SEDANO</b> , peperoni, cipolline, pomodoro, olio di mais, <b>UOVA</b> , sale, limone - <del>A</del>
Pere ripiene	pere cotte al vino, <b>CAPRINO</b> , parmigiano, sale, pepe
Nido di polenta con fonduta ai fughi	farina di mais, <b>FORMAGGIO</b> funghi, sale, pepe - <del>A</del>
flan di verdure	<b>UOVA</b> , parmigiano, sale, pepe e verdura di stagione - <del>A</del>
Tortino di verdure	Pasta sfoglia, verdura di stagione, <b>BESCIAMELLA</b> , parmigiano - <del>A</del>
<b>ANTIPASTI DI CARNE</b>	<b>INGREDIENTI</b>
Affettati misti	Salame crudo, salame cotto, prosciutto cotto, prosciutto crudo, lardo, pancetta (4 quattro tipi in base alla disponibilità) - <del>A</del>
Carne cruda tritata/albese	Carne cruda di vitello, olio d'oliva, limone, sale, pepe
Vitello tonnato	Rotonda di vitello, <b>UOVA</b> , olio di mais, limone, sale, <b>TONNO</b> , <b>ACCIUGHE</b> , capperi - <del>A</del>
Carne secca con caprino	insaccato, formaggio <b>CAPRINO</b> 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, <b>LATTE</b> , <b>BURRO</b> , parmigiano - <del>A</del>
Rolata di coniglio	coniglio, prosciutto, <b>FORMAGGIO</b> , aceto balsamico, valeriana, sale, pepe, olio, limone - <del>A</del>
sfilettata di pollo	Petto di pollo, verdure di stagione, olio d'oliva, limone, sale, pepe - <del>A</del>
Carpione misto	Petto di pollo, zucchini, <b>UOVA</b> , tinche, pangrattato, farina, olio per friggere, aceto, vino bianco, salvia, cipolla, aglio, acqua, sale - <del>A</del>
<b>ANTIPASTI DI UOVA</b>	<b>INGREDIENTI</b>
Frittate varie	uova, parmigiano, sale, pepe, verdura di stagione, olio d'oliva - <del>A</del>
rotolo di frittata	uova, parmigiano, <b>PANNA</b> , sale, pepe, spinaci, ripieno con patè di <b>TONNO</b> oppure di prosciutto - <del>A</del>
Uova ripiene	<b>UOVA</b> , <b>TONNO</b> , <b>ACCIUGHE</b> , capperi, olio d'oliva - <del>A</del>
<b>ANTIPASTI DI PESCE</b>	<b>INGREDIENTI</b>
Acciughe al verde o rosse	<b>ACCIUGHE</b> , prezzemolo, aglio, peperoncino, pomodoro
<b>ANTIPASTI DI FORMAGGI</b>	<b>INGREDIENTI</b>
Insalata di toma con noci e sedano	<b>TOMA</b> , <b>NOCI</b> , <b>SEDANO</b> , olio, limone, sale, pepe
Tomini al verde	<b>TOMINI</b> , prezzemolo, aglio, olio, sale, peperoncino
Caprino con cipolle rosse	<b>CAPRINO</b> , cipolle, aceto, miele, olio - <del>A</del>
Caprino con miele	<b>CAPRINO</b> , miele - <del>A</del>
Tome varie con salse	<b>TOME</b> , miele, marmellate - <del>A</del>
insalata roero	<b>ROBIOLA D'ALBA</b> , insalata valeriana, <b>NOCI</b> , olio, limone, sale e pepe - <del>A</del>
insalata d'autunno	<b>BRA DURO</b> , pere, trevigiana, olio, limone, sale, pepe

**IN MAIUSCOLO E GRASSETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI**

<b>PRIMI</b>	<b>INGREDIENTI</b>
Tajarin al ragu' oppure al sugo di cinghiale, di lepre, di coniglio	TAJARIN: farina, semola, sale, <b>UOVA</b> , acqua RAGU' : tritata di cinghiale o lepre o coniglio, agnello, pomodoro, trito di carota, <b>SEDANO</b> , cipolla, aromi - <del>A</del>
tajarin al ragu' di asparagi	asparagi, pinoli, cipolla, <b>BURRO</b> , noce moscata, sale, pepe - <del>A</del>
tajarin alle verdure e salsiccia	verdure di stagione, salsiccia, pomodoro freschi - <del>A</del>
Tajarin ai funghi	funghi, cipolla, prezzemolo, <b>PANNA</b> , <b>BURRO</b> - <del>A</del>
Agnolotti al ragu' classico	Vedasi i Tajarin - <del>A</del>
Agnolotti al sugo di arrosto	Sugo di arrosto, <b>BURRO</b> - <del>A</del>
agnolotti in salsa di nocciole	agnolotti, <b>PANNA</b> , nocciole, <b>BURRO</b> , brodo vegetale - <del>A</del>
Agnolotti burro e salvia	<b>BURRO</b> , salvia, <b>PANNA</b> - <del>A</del>
Agnolotti di magro burro e salvia o pomodoro	verdura di stagione - <del>A</del>
Risotto ai funghi	funghi, cipolla, prezzemolo, <b>BURRO</b> , brodo vegetale
Risotto carciofi e salsiccia	Carciofi salsiccia, <b>BURRO</b> , cipolle, brodo vegetale - <del>A</del>
Risotto trevisana e salsiccia	Trevisana, salsiccia, <b>BURRO</b> , cipolla, brodo vegetale - <del>A</del>
Risotto al nebbiolo	nebbiolo, cipolle, <b>BURRO</b> , brodo vegetale
Risotto ai formaggi	<b>FORMAGGI MISTI</b> , <b>BURRO</b> , brodo vegetale
Risotto agli asparagi	asparagi, <b>BURRO</b> , cipolla, brodo vegetale
Risotto alla piemontese	verdure di stagione, salsiccia, brodo vegetale, <b>BURRO</b> - <del>A</del>
Risotto alle erbe	cipolle, erbe aromatiche, <b>BURRO</b> , brodo vegetale - <del>A</del>
Risotto allo spumante e raschera	cipolle, spumante, <b>RASCHERA</b> , <b>BURRO</b> , brodo vegetale
Risotto ai fiori di zucca e zucchini	cipolle, fiori di zucca, zucchini, burro, brodo vegetale - <del>A</del>
risotto alla zucca	cipolla, carota, zucca e brodo vegetale - <del>A</del>
Campagnoli al pesto di peperoni	peperoni, aglio, <b>MANDORLE</b> , basilico, rucola, pecorino, olio, sale e pepe - <del>A</del>
Campagnoli con broccoli e prosciutto	broccoli, cipolle, prosciutto, <b>BURRO</b> , <b>PANNA</b> - <del>A</del>
Campagnoli con carciofi e salsiccia	carciofi, salsiccia, <b>BURRO</b> , cipolla - <del>A</del>
tirabosson pomodoro broccoli e salsiccia	pomodoro, broccoli, salsiccia, cipolla, <b>BURRO</b> - <del>A</del>
tirabosson al cavolo	Cavolo verza, <b>BURRO</b> , parmigiano, - <del>A</del>
Malfatti gorgonzola e noci	<b>GORGONZOLA</b> , <b>NOCI</b> , <b>BURRO</b> - <del>A</del>
<b>ZUPPE</b>	<b>INGREDIENTI</b>
Cisrà	
Pasta e fagioli	
Patate cere	Zuppa di patate con <b>TOMA FRESCA</b>
Skilà	Zuppa di patate cipolla porri <b>FONTINA TOMA</b> e pane nero
Supa barbetta	Cavolo <b>TOMA</b> grissini
Supa grasse	Pane di segale <b>TOMA</b>
Supa paisan	Brodo di carne pane <b>TOMA FONTINA</b> passata al forno
Supa a la cogneintze	Riso pane <b>FONTINA</b> 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, olio d'oliva, pomodoro, prezzemolo, aglio, cipolla
Zuppa mitunà	lardo, cavolo, <b>FONTINA</b> , 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, <b>UOVA</b> , <b>TOMA</b> , pane, brodo vegetale, olio, sale, pepe

**IN MAIUSCOLO E GRASSETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI**

<b>SECONDI DI CARNE</b>	<b>INGREDIENTI</b>
Anatra agli agrumi	anatra, trito di verdure, aromi, olio, sale, arance, limoni - <del>A</del>
Arrosto alle nocciole	arrosto della vena, trito di verdure, aromi, sale, olio, <b>NOCCIOLE</b> , <b>PANNA</b>
Bollito misto	Magro, scaramella, muscolo, coda, testina, cotechino, gallina,
Brasato al nebbiolo	carne di vitello, nebbiolo, trito di verdure, aromi, sale, olio
bocconcini di vitello	carne di vitello, trito di verdure, vino rosso, aromi, olio, peperoni, cipolle, brodo
Cappone arrosto	cappone, trito di verdura, olio, sale, vino bianco, brodo - <del>A</del>
Coniglio all'astigiana	coniglio, trito di verdure, olio, pancetta, <b>ACCIUGHE</b> , vino bianco, sale, pepe, brodo di carne - <del>A</del>
Coniglio e peperoni	coniglio, peperoni, <b>BURRO</b> , rognone di vitello, aromi, olio, brodo di carne, aglio, aceto, sale, pepe - <del>A</del>
Coniglio al limone	coniglio, aceto, succo di limone, aromi, lardo, <b>BURRO</b> , brandy - <del>A</del>
Coniglio in umido	coniglio, vino rosso, pomodori, trito di verdure - <del>A</del>
Coniglio in civet	coniglio, vino rosso, aromi, lardo, sale, pepe - <del>A</del>
Cotechini con lenticchie/purea/fonduta	cotechini, lenticchie, purea, <b>FONTINA</b> , <b>LATTE</b> , <b>UOVA</b> , - <del>A</del>
faraona alla grappa	faraona, trito di verdure, olio, sale, grappa - <del>A</del>
faraona al forno	faraona, trito di verdure, olio, sale, vino bianco - <del>A</del>
lonza di maiale in agrodolce	lonza di maiale, aceto, miele, uva passa, amaretti, sugo di cottura - <del>A</del>
Filetto di maiale	filetto di maiale, aromi, olio, vino bianco, sale, pepe - <del>A</del>
Pollo alle noci	pollo, trito di verdure, olio, <b>NOCI</b> , vino bianco - <del>A</del>
Pollo al limone	pollo, limone, trito di verdure, aromi, sale, pepe, vino bianco, brodo vegetale - <del>A</del>
Pollo con peperoni	pollo, peperoni, trito di verdure, aromi, olio, sale, vino bianco, brodo - <del>A</del>
Pollo alla cacciatora	pollo, cipolle, trito di verdure, aromi, olio, pomodori, brodo - <del>A</del>
Pollo arrosto	pollo, trito di verdure, olio, aromi, lardo, vino bianco - <del>A</del>
straccetti di pollo	pollo, trito di verdure, olio, aromi, vino bianco - <del>A</del>
stinco di maiale al forno	stinco, aglio, sale, olio
tacchinella alla cacciatora	tacchinella, lardo, <b>BURRO</b> , vino bianco, funghi porcini, brodo - <del>A</del>
<b>MENU' SPECIALI</b>	
Fritto misto	asparagi
Fritto di pesce (tinche rane anguille)	Tinche in carpione
Cinghiale in umido	Funghi
lepre al civet	Bagna Caoda