



Agriturismo Sale in Zucca

Via Tetti Rolle 4 - 10024 Moncalieri (TO)

Prenotazioni: +39 320 4662863

Proposta stagione invernale 2021

Menù adulti pranzo

Opzione 1

aperitivo della casa
3 antipasti
2 assaggi di primo
1 secondo con contorno
tris di dolci
vino sfuso ogni 4 persone
acqua caffè grappa
€ 28

Opzione 2

aperitivo della casa
4 antipasti
2 assaggi di primo
1 secondo con contorno
Torta cerimonia
vino sfuso ogni 4 persone
acqua caffè grappa
€ 30

Menù Cena

2 antipasti
2 assaggi di primo
1 secondo con contorno
2 dolci al cucchiaio
vino sfuso ogni 4 persone
acqua caffè grappa
€ 25

Merenda Sinoira

Servizio a buffet orario dalle 18.00 alle 21.00. Minimo 15 persone, vino non incluso.

Opzione 1

aperitivo della casa
7 antipasti
2 assaggi di primo
tris di dolci o torta cerimonia
acqua caffè grappa
€ 20

Opzione 2

aperitivo della casa
5 antipasti
2 assaggi di primo
bis di dolci o torta cerimonia
acqua caffè grappa
€ 18

Menù bimbo (da 3 a 10 anni) € 10

Piatti disponibili in questa stagione

antipasti

albese con castelmagno o verdura di stagione
insalata di carne cruda con granella di nocciole
vitello tonnato
roast beef al melograno o rucola e aceto balsamico
tomini verdi o rossi
acciughe al verde
flan di zucca o cavolfiori o porri o spinaci e ricotta
sfoglia porri
sfoglia salsiccia e patate
sfoglia trevisana e salsiccia
sfoglia spinaci e ricotta
quiche lorreine (sfoglia prosciutto e parmigiano)
fagottini porri e noci
tagliere di formaggi con chutney (mostarda con base di frutta) miele e marmellate

primi

tajarin al ragù, o alle noci, pomodoro e basilico o pesto casalingo
plin o agnolotti al ragù o al sugo d'arrosto, al pomodoro
agnolotti di magro burro e salvia o castelmagno e miele
crespelle ripiene prosciutto e formaggio

al ragù

crespelle ripiene spinaci e ricotta con besciamella
risotto alla salsiccia e pomodoro, al radicchio, al castelmagno e miele o ai funghi porcini

secondi

arrosto alle nocciole o alle mandorle
arrosto arrosto di maiale con senape e mele
brasato rolata di pollo o coniglio
faraona al forno
Ogni secondo e' accompagnato da un contorno di verdure di stagione

dolci al cucchiaino

panna cotta
bunet
tiramisù
bavarese alle nocciole o alle fragole
torta di mele\ciok
frutta cotta con gelato artigianale
mele renette in crosta di sfoglia
salame di cioccolato con panna montata
torta di nocciole

torte per cerimonia (autoprodotte)

pan di Spagna con crema e panna
millefoglie crostata di frutta fresca
crema e gelatina