



**Agriturismo Sale in Zucca**

Via Tetti Rolle 4 - 10024 Moncalieri (TO)

Prenotazioni: +39 320 4662863

## **Proposta stagione primaverile 2022**

### **Menù bimbo € 10 dai 3 ai 10 anni**

#### **Menù adulti pranzo**

##### **Opzione 1**

Aperitivo della casa  
3 antipasti  
2 assaggi di primo  
1 secondo con contorno  
Tris di dolci  
Vino 1 bottiglia ogni 4 persone  
Acqua caffè grappa

€ 30

##### **Opzione 2**

Aperitivo della casa  
4 antipasti  
2 assaggi di primo  
1 secondo con contorno  
Torta cerimonia  
Vino a parte  
Acqua caffè grappa compresi

€ 28

#### **Menù Cena**

2 antipasti  
2 assaggi di primo  
1 secondo con contorno  
2 dolci al cucchiaino  
Vino a parte  
Acqua caffè grappa compresi

€ 25

#### **Merenda Sinoira (Min. 15 persone)**

Servizio a buffet orario dalle 18.00 alle 21.00.

##### **Opzione 1**

Aperitivo della casa  
7 antipasti  
2 assaggi di primo  
tris di dolci o torta cerimonia  
Vino 1 bottiglia ogni 4 persone  
Acqua caffè grappa

€ 25 adulti - €10 bambini

##### **Opzione 2**

Aperitivo della casa  
5 antipasti  
2 assaggi di primo  
bis di dolci o torta cerimonia  
Vino 1 bottiglia ogni 4 persone  
acqua caffè grappa

€ 20 adulti - €10 bambini



## **Agriturismo Sale in Zucca**

Via Tetti Rolle 4 - 10024 Moncalieri (TO)

Prenotazioni: +39 320 4662863

### **Piatti disponibili in questa stagione**

#### **antipasti**

albese con 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 spinaci e ricotta, zucchine e  
menta, o di carote, o di asparagi e lardo  
o porri  
sfoglia porri  
sfoglia salsiccia e patate  
sfoglia zucchine e menta  
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**

**tjarin** al ragù, o alle noci, pomodoro e  
basilico o pesto casalingo.  
**plin o agnolotti** al ragù o al sugo  
d'arrosto, al pomodoro fresco  
**agnolotti** di magro alla borragine burro  
e salvia  
**crepelle** ripiene prosciutto e formaggio  
al ragù  
crepelle ripiene spinaci e ricotta con  
besciamella

#### **Risotto max 25 persone:**

alla salsiccia e pomodoro, agli asparagi,  
al radicchio, ai carciofi o alle fragole. al  
ragù

#### **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 cucchiaio**

panna cotta  
bunet  
tiramisù  
bavarese alle nocciole o alle fragole  
torta di mele\ciok  
frutta cotta con gelato artigianale  
fragole con panna  
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  
Cheesecake alla frutta o al limone