



MENÙ DI MARZO 2026

PER LE CERIMONIE

DAL 1 AL 29 MARZO

ANTIPASTI

SALUMI NOSTRANI E TOMA

VITELLO TONNATO ALL'ANTICA MANIERA

TORTINO DI PORRI E TOMA

PRIMI

RISOTTO ALLA SALSICCIA E CAVOLO NERO

PASTA FRESCA CON VERDURE MARINATE AL TIMO

SECONDI

SPEZZATINO DI VITELLO ALLA CACCIATORA

STRACOTTO DI VITELLO AL BARBERA

DOLCE DELLA CASA O SPUMANTE

€ 50,00

ACQUA, VINO DELLA CASA* E CAFFÈ INCLUSI

(TOVAGLIATO IN STOFFA INCLUSO)

***VINO DELLA CASA**

VINO SFUSO ROSSO (DOLCETTO O BARBERA), VINO SFUSO BIANCO (FERMO O FRIZZANTE),

(1 L OGNI 4 PERSONE)

MENÙ BAMBINI

AFFETTATO, PASTA AL POMODORO O RAGÙ, HAMBURGER DI CARNE NOSTRANA O POLPETTONE CON PATATINE* FRITTE
GELATO ARTIGIANALE O DOLCE, ACQUA, UNA BIBITA

€26,00

I BIMBI PIÙ PICCOLI POSSONO SCEGLIERE ANCHE I PIATTI SINGOLI (COPERTO €2,00)

E' ESCLUSO TUTTO CIÒ CHE NON È MENZIONATO NEL MENÙ

NB: I PIATTI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI

AGRITURISMO LA SOLDANELLA. CORSO MONCENISIO 96 - ROSTA - TO -
TEL 388 3097404 WWW.LASOLDANELLA.IT LASOLDANELLA@LASOLDANELLA.IT



PAGINA INSTAGRAM / FACEBOOK: [AGRITURISMO LA SOLDANELLA](https://www.instagram.com/agriturismo_la_soldanella)

* IN MANCANZA DI MATERIA PRIMA FRESCA, IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

** CARNE CACCIATA, POTREBBE CONTENERE PROIETTILI