

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

Domenica 31 Marzo Pasqua

Appuntamento Enogastronomico

Lunedì 1 Aprile Pasquetta

Cascine in Piazza

Appuntamento Enogastronomico

Domenica 7 Aprile

Cascine in Piazza

Appuntamento Enogastronomico

Domenica 14 Aprile

Cascine in Piazza

Appuntamento Enogastronomico

Domenica 21 Aprile

Cascine in Piazza

Appuntamento Enogastronomico

Giovedì 25 Aprile

Appuntamento Enogastronomico

Inaugurazione **"Beica an Bike 2013"**

percorsi cicloturistici

con escursioni guidate

Domenica 28 Aprile

Cascine in Piazza

Appuntamento Enogastronomico

Mercoledì 1 Maggio

Cascine in Piazza

Appuntamento Enogastronomico

Passeggiate guidate tutte le domeniche
su prenotazione e per gruppi oltre le 20 persone:
info A.T. Pro Loco Pralormo 335.7459001

FESTA DI PRIMAVERA

dal 30 Maggio al 3 Giugno 2013

Giovedì 30 Maggio

TEATRO PIEMONTESE

Venerdì 31 Maggio

CONCERTO LIVE

Sabato 1 Giugno

GRIGLIATA MISTA

Domenica 2 Giugno

2° Edizione

...E ADESSO PASTA

il Festival dei primi piatti

Orchestra **I BRAIDA**

Lunedì 3 Giugno

CENA DEL BOLLITO

Orchestra **LUIGI GALLIA**

PRO LOCO PRALORMO



Tel. +39.335.7459001

Fax +39.011.9481723

info@prolocopralormo.it

www.prolocopralormo.it

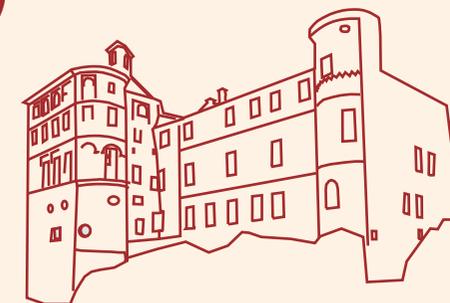
www.comune.pralormo.to.it

Seguiteci anche su **Facebook** alle pagine:
/proloco.pralormo e **/ComunePralormo**
e su **Twitter** all'account: **@ComunePralormo**.



A. T. PRO LOCO
PRALORMO

**Appuntamento
ENOGASTRONOMICO**



**Dal 31 MARZO
al 1° MAGGIO 2013**

Appuntamento Enogastronomico

per proporvi piatti ancora più buoni, per il palato e per l'ambiente! Mangerete deliziosi prodotti tipici provenienti dalle cascine pralormesi e cucinati secondo le ricette della nostra tradizione, utilizzando piatti, posate e bicchieri monouso realizzati in materiale biodegradabile e compostabile!

Piatti

Antipasto Misto

Filzetta (salame crudo)
Sopracoscia all'Arneis
Carrè affumicato
Tometta
Tumin al verd
Giardinèra

Primo

Agnolotti al ragù

Secondo

Rolata di
Coniglio Grigio di Carmagnola
con contorno di carote

Dolci

Biscotti "Brut e bun", Pasta d'Meria Otto File
lingue di gatto alla nocciola
o Budino

ORARIO DEL SERVIZIO
12.00 • 14.30

Prezzi

Menù Cit€ 7,50

1 Piatto a scelta + Dolce e Acqua

Menù Mes e Mes€ 12,50

2 Piatti a scelta + Dolce e Acqua

Menù Gros€ 17,00

3 Piatti a scelta + Dolce e Acqua

Barbera o Favorita bicchiere 33 cl.....€ 1,50

Nebbiolo bicchiere 33 cl.....€ 2,50

Caffè.....€ 0,80

Pusa-café.....€ 2,00

Vini e Pusa-café:

Barbera, Favorita, Nebbiolo
Barbera Chinato, Nebbiolo Chinato,
Liquore di Nocciolo

In collaborazione con:

Cascina SAVOJARDA

Salame crudo, Sopracoscia all'Arneis, Carrè affumicato

Cascina LA CEREA

Rolata di Coniglio Grigio di Carmagnola

Cascina BOSCO D'ORTO

Tumin al verd e Tometta

Panetteria VERGNANO

Brut e bun e lingue di gatto

Az. Agr. CASCINA DELLE GRAZIE

Miele di Castagno, Cògna, Pasta d'Meria Otto File e Sausa d'Avie

Pastificio CHIERESE

Agnolotti

Az. Agr. CASETTA F.lli

Giardinèra

Panetteria PASQUERO

Pane

Az. Agr. VALSANIA Franco

Barbera, Favorita, Liquore di Nocciolo

MV CELLAR

Nebbiolo, Barbera Chinato, Nebbiolo Chinato

NOVITÀ 2013



Da quest'anno sulla nostra tavola potrete degustare, oltre ai già noti salumi e formaggi delle cascine pralormesi, la sfiziosa rolata di "Coniglio Grigio di Carmagnola". Allevato presso l'Azienda Agricola "La Cerea", il Coniglio Grigio di Carmagnola è riconosciuto *Presidio Slow Food* del Piemonte. La carne finissima e il gusto genuino sono i suoi punti di forza, indispensabili per chi, come noi, a tavola ama la tradizione. Venite a provarlo presso il nostro punto ristoro nelle date di apertura!

