Casa Broglia

POSTO DI RISTORO

ANTIPASTI

Carne Cruda €10
servita con maionese all'aceto balsamico ed erba cipollina

Insalata Russa €10

Sformato di Barbabietola €10
servita con fondutina di pecorino all'arancia

Vitello Tonnato €10

Lingua al verde €10

Antipasto Misto €15
piatto singolo con un assaggio dei 5 antipasti del menù

PRIMI

Tagliolini al ragù d'anatra €15
con burro montato al limone

Agnolotti del "Plin" alle erbette €15
con fonduta di parmigiano, pomodorini confit e salsiccia tipo Bra (cruda) al Braulio

Agnolotti ai tre arrosti €14
Ripieni di vitello, maiale e coniglio, accompagnati dal loro sugo

Cappellacci Ricotta&Menta €14
accompagnati da una caponatina di melanzane

Gazpacho con crema di burrata €12
Zuppa fredda di verdura con una delicata crema di burrata

SECONDI

Agnello 'scottadito' €16
Costolette profumate alle erbe provenzali con insalata di pomodori 'Cuore di Bue' e basilico

Albese di cavallo €15
con salsa Cipriani, rucola fresca, ravanelli e scaglie di grana

Burger di Melanzane €12
Burger VEG con scamorza affumicata, coulis di pomodoro e accompagnato con insalata di zucchine

Tagliata di vitello €18
accompagnata da salsa Chimichurri e servita con patate al forno

CONTORNI SINGOLI €4

COPERTO & SERVIZIO €2.50

WIFI NETWORK: Casa_Broglia PASSWORD: Guest2014

TAGLIERI SALUMI & FORMAGGI

Salame Cacciatorino
Mortadella IGP al pistacchio
Coppa stagionata
Lombata al Pinot
Crudo di Cuneo

Piccolo €10

Medio €18

Grande €28

Blu del Moncenisio
Toma ubriaca
Toma al tartufo
Pecorino del Pastore
Toma alle erbe

piccolo solo salumi o solo formaggi 12€

INSALATE

Nizzarda **€9**
Lattuga, uovo sodo, pomodoro ciliegino, tonno, olive nere, cipollotto, acciughe

Caesar's Salad **€9**
Lattuga, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di grana, salsa Caesar

DESSERT

Panna cotta alle more **€5**
con gel alla menta e polvere di cioccolato

Tiramisù **€5**
antica ricetta fatta in casa

Tarte Tatin di mele e pesche noci **€5**
con gelato alla vaniglia

Cuore caldo al frutto della passione **€6**
con granella di cocco

BEVERAGE

ACQUA | 1/2 LT €1 | 1LT €2
Naturale, Frizzante

VINO SFUSO | 1/2 LT €6.50 | 1LT €12
ROSSO | Barbera d'Asti
BIANCO | Piemonte Cortese
FRIZZANTE | Prosecco

BIRRE ALLA SPINA
piccola 4€ | media 6€
MAES | Pils Bionda (5,2%)
INCHNUSA Non Filtrata | Lager Bionda (5%)
PANACHÈ | ⅔ birra ⅓ sprite
piccola 5€ | media 7€
LAGUNITAS | IPA Bionda (6,2%)

SOFT DRINK | €4
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tè freddo, Acqua Tonica, Lemonsoda

VINI AL CALICE
ROSSI
Teroldego Rotaliano | Castel Firmian | €4.5
Dolcetto d'Alba | Pertinace | €4.5
Barbera d'Alba | Pertinace | €5
Nebbiolo d'Alba | Pertinace | €6
Ruchè | Vinchio Vaglio | €6
Barbaresco | Pertinace | €7.5
Barolo | Pertinace | €9
BIANCHI
Langhe Arneis | Pertinace | €5
Erbaluce di Caluso | Macellio | €5
Sauvignon | Castel Firmian | €5
Müller Thurgau | Castel Firmian | €5
Gewurtztraminer | Tolloy | €6
BOLLICINE | ROSÈ
Prosecco Valdobbiadene | Val d'Oca | €5
Alta Langa Met. Classico | Pertinace | €7
Barbera d'Asti Rosato | Scarzella | €5
Lagrein Rosè | Mezzacorona | €5