

## VINO SFUSO

Barbera D'Asti/Dolcetto Alba (rosso) 1/2 Lt. 6,00 € - 1 Lt. 10,00€

Piemonte Cortese (bianco) 1/2 Lt. 6,00 € - 1 Lt. 10,00€

(Scopri le proposte della nostra cantina sulla carta dedicata)

## ACQUA

Naturale / Frizzante 1/2 Lt. 1,00 € - 1 Lt. 2,00 €

EVERPURE: Per offrirvi il meglio questo locale ha scelto di servire acqua potabile trattata con l'esclusivo sistema di microfiltrazione EVERPURE e gasatura S.I.R.M.I.

Questo impianto è controllato periodicamente e risponde alle normative vigenti per acqua destinate al consumo umano.

D.M. 174/2004, D.M.25/2012, D.lgs. 31/2001, D.lgs. 181/2003

## BIRRA ALLA SPINA

Bionda 4 Luppoli (5,5%) piccola 3€ - media 5€

Bock Rossa 6 Luppoli (7%) piccola 3€ - media 5€

Weiss Jacobsen (6%) piccola 3,5€ - media 6€

Panachè — piccola 3€ - media 5€

## BIBITE E SUCCHI

Bibite Gassate (Coca Cola, Aranciata, Lemonsoda, Chinotto, Tonica, Sprite) 3,5€

Succhi di Frutta (Arancia, Ace, Pesca, Pera, Ananas) 3€

Succhi di Frutta Biologici Khol (Mela, Mela Ribes, Mela Carota) 3,5€

Spremute (Arancia, Limone) 3,5€



# Casa Broglia

POSTO DI RISTORO

## MENU'

### I NOSTRI FORNITORI:

CARNI: Macelleria F.lli Zuarini, Torino

VERDURE: Mercato di Porta Palazzo, Torino

VINI e LIQUORI: Enoteca Prunotto, Torino

PANE e GRISSINI: Panificio della Basilica, Torino

PASTA FRESCA: Pastificio Virgilio, Torino

FORMAGGI FRESCHI: Caseificio Rosario, Torino

FORMAGGI STAGIONATI: Produttori locali del territorio

OLIO EXTRA VERGINE: Olearia Lallo, Venosa (PZ)

CAFFE': Santacruz, San Germano Chisone (TO)

\* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine, secondo disponibilità

## TAGLIERE Salumi e Formaggi - Selezione Casa Broglia

Cacciatolino, Crudo di Parma 24 mesi, Salame cotto,

Prosciutto cotto Erborinato, Coppa stagionata

Seirass del fën, Robiola vaccina al pepe, Bra tenero, Toma Maccagno, Toma quadra di capra

Piccolo 8€ - Medio 14€ - Grande 20€

---

### ANTIPASTI

Peperoni di Carmagnola con Bagna Caoda leggera 7 €

.....

Carne cruda con Sedano, Grana, Erba cipollina e Lime 7 €

.....

Vitello Tonnato 7 €

.....

Sformato di Zucca con fondutina di Taleggio e Amaretti 7 €

.....

Coppette di Cipolla, Capperi, Pinoli e Parmigiano 7 €

.....

Misto degustazione antipasti 12,5 €  
(Un assaggio per ogni antipasto)

---

### INSALATE

Insalata GRECA 8 €  
(Verde di stagione, Cetrioli, Feta, Peperoni, Olive, Pomodori e Uovo)

Insalata SARDA 8 €  
(Verde di stagione, Crudo, Primo sale, Pane Carasau, Mele, Melone e Glassa Balsamica)

---

**Pane, Servizio e Coperto 1,5 €**

## PRIMI PIATTI

Trocicoli all'Amatriciana (con formaggio Pecorino) 10 €

Risotto ai Porcini 12 €

Agnolotto ai tre arrostiti con il loro sugo 10 €

Tagliatelle al Ragù di Agnello\* e riduzione al Mirto 10 €

Gnocchi di Castagne con crema di Pistacchi 10 €

---

### SECONDI PIATTI con CONTORNO A SCELTA

Tagliata di Vitello con Rosmarino e Sale Rosa 12 €

Involtini di Verza con Patate e pesto di Sedano e Noci 10 €

Polpetta di Ceci e Spinaci con sesamo bianco e salsa Yogurt piccante 9 €

Coniglio alla Cacciatore 12 €

Carrè di Maiale alla Senape 12 €

---

**...SCEGLI TRA I NOSTRI 4 CONTORNI  
(Serviti singolarmente 3€)**

Finocchi Gratinati / Patate al Forno

Fagioli all'Uccelletto / Purè di Zucca e Patate

---

\* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine, secondo disponibilità