



ANTIPASTI

- Carne Cruda** €10
con pepe rosa, salsa verde e cialdina croccante di cipolle e parmigiano
- Cipolla Ripiena** €10
con amaretti e toma Raschera
- Sformato di Peperoni** €10
servito con bagna caüda leggera

- Vitello Tonnato** €10
- Tonno di Manzo** €10
marinato in olio EVO con verza viola saltata
- Antipasto Misto** €16
piatto singolo con un assaggio dei 5 antipasti del menù

PRIMI

- Pappardelle al ragù di capriolo** €15
Pasta fresca esaltata da un ricco ragù di capriolo, cotto a fuoco lento
- Agnolotti del "Plin"** €14
Piccoli scrigni di pasta fresca ripieni di carni miste, serviti con il ricco sugo di cottura dell'arrosto
- Lasagnetta ai Porcini** €14
Delicati strati di pasta fresca, funghi di stagione e una vellutata besciamella al Parmigiano
- Agnolotti al caprino e cipolle** €15
ripieni di cremoso caprino e cipolle dolci, con una nota agrodolce di caramello al pomodoro

SECONDI

- Bollito alla Piemontese** €20
Accompagnati da scarola saltata, i tagli di manzo classici (scaramella, brutto e buono, lingua) serviti con le salse della tradizione: verde, rubra e la salsa al 'cren'
- Spezzatino di cavallo** €18
brasato al Barbera d'Asti e servito con cavolfiori alla Cavour
- Polpette di zucchine e patate** €14
Dorate polpette VEG servite con una salsa di pomodori secchi e funghi, servite con verza spadellata bianca e viola
- Tagliata di vitello** €20
con patate al forno e servita con salsa caramellata alle cipolle rosse, aceto e barbabietole

CONTORNI SINGOLI €4

COPERTO & SERVIZIO €2.50

WIFI NETWORK: Casa_Broglia PASSWORD: Guest2014

TAGLIERI SALUMI & FORMAGGI

Salame Cacciatorino	Piccolo €10	Blu del Moncenisio
Prosciutto cotto arrosto		Sbirro (alla birra Menabrea)
Coppa stagionata	Medio €20	Toma al tartufo
Lombata al Pinot		Pecorino del Pastore
Crudo di Cuneo	Grande €30	Toma alle erbe

piccolo solo salumi o solo formaggi 12€

INSALATE

Bresaola, pere e Grana	€9
Mix di insalate verdi, bresaola, scaglie di Grana, pere, mirtilli essiccati e noci	
Caesar's Salad	€9
Lattuga, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di grana, salsa Caesar	

DESSERT

Torta Barbabietola & Amaretti	€6
con una fresca crema pasticceria al bergamotto	
Tiramisù alle amarene	€6
antica ricetta fatta in casa	
Crostatine al cacao e caffè	€6
con crema al caffè e meringa all'italiana flambata	
Cuore caldo al cioccolato	€6
morbido al cioccolato fondente servito con panna montata	

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%)

ICHNUSA Non Filtrata | Lager Bionda (5%)

PANACHÈ | 2/3 birra 1/3 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