



ALLERGENI



ABBINAMENTO
VINI

ANTIPASTI

Carne Cruda €10

con maionese ai porri e castagne al sale affumicato

Sforgia croccante con cipolle rosse caramellate €10

con crema di toma Raschera

Sformato di Cavolfiori €10

servito con caramello salato e granella di nocciole

Vitello Tonnato €10

cotto a bassa temperatura, con la tradizionale salsa tonnata piemontese

Speck d'anatra €10

prodotto dagli chef di Casa Broglia, servito con chutney all'arancia

Antipasto Misto €16

piatto singolo con un assaggio dei 5 antipasti del menù

PRIMI

Pasta e fagioli con Guanciale €14

Un classico che non tramonta, insaporito dalla sapidità e croccantezza del guanciale

Agnolotti Piemontesi €16

Tradizionale pasta fresca ripiena di carni miste, esaltati da un ricco e saporito ragù di carne di Fassona.

Cappellacci di zucca €16

Scrigni di pasta ripieni di zucca e amaretti, completati dalla nota decisa del Blu del Moncenisio

Spaghetti Bagna & Peperoni €14

Spaghetti alla chitarra con una moderna "bagna caoda leggera", peperoni e fresco gel al prezzemolo

SECONDI

Guancia di vitello brasata €20

Tenera guancia di vitello cotta in lunga e lenta brasatura, servita sul classico e avvolgente purè di patate

Spezzatino di cervo ai funghi €20

Spezzatino di cervo dal sapore intenso con funghi e frutti di bosco e servito con coste saltate

Agnello scottadito al mirto €18

Costolette d'agnello cotte "scottadito", con riduzione al mirto e servito con zucca in agrodolce

Tagliata di Cavallo €20

Succulenta tagliata di carne di cavallo, servita con patate al forno e la nostra fresca salsa al salmoriglio

Capunet vegetariano €15

Involtino di verza ripieno di patate, lenticchie e ricotta, servito con salsa di pomodoro fresco e broccoli gratinati

COPERTO & SERVIZIO €2.50

CONTORNI SINGOLI €4

WIFI NETWORK: Casa_Broglia PASSWORD: Guest2014

TAGLIERI SALUMI & FORMAGGI

Salame Cacciatorino
Prosciutto cotto arrosto
Coppa stagionata
Lombata al Pinot
Crudo di Cuneo

Piccolo €10

Medio €20

Grande €30

Blu del Moncenisio
Sbirro (alla birra Menabrea)
Toma al tartufo
Pecorino del Pastore
Toma alle erbe

piccolo solo salumi o solo formaggi 12€

INSALATE

Blu Salad

€9

Lattuga, Blu del Moncenisio, pere,
noci, mirtilli essiccati e Speck: equilibrio
di dolce, salato e croccante

Mediterraneo

€9

Mix di lattuga e rucola, ceci, cipolla
rossa, olive Taggiasche, pomodorini
Pachino e scaglie di grana

DESSERT

Panna cotta al Pistacchio

€6

Classica panna cotta arricchita
da una golosa base di pistacchi

Il Tiramisù

€6

Antica ricetta fatta in casa

Tortino al cioccolato fondente

€6

Con cuore caldo alle nocciole

Torta Carote & Amaretti

€6

Torta soffice di carote e amaretti, con
fresca crema chantilly all'italiana

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