



ALLERGENI



*Casa  
Broglio*

POSTO DI RISTORO

ABBINAMENTO  
VINI

## ANTIPASTI

**Carne Cruda** €10

con maionese ai porri e castagne al sale affumicato

**Sfoglia croccante con cipolle rosse caramellate** €10

con crema di toma Raschera

**Sformato di Cavolfiori** €10

servito con caramello salato alle 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

**COPERTO & SERVIZIO** €2.50

**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** €20

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

**Tagliata di Cavallo** €18

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

**CONTORNI SINGOLI** €4

## • • • • • TAGLIERI SALUMI & FORMAGGI • • • • •

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

**Piccolo €10**

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

**Medio €20**

**Grande €30**

**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%)

ICHNUZA Non Filtrata | Lager Bionda (5%)

PANACHÈ | ⅓ 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