

EVERYDAY
6PM-8PM



WI-FI Network
Casa_Brogli
Password: Guest2014

VINI AL CALICE



ROSSI

Teroldego Rotaliano Castel Firmian	4.5€	Ruchè Vinchio Vaglio	6€
Dolcetto d'Alba Pertinace	4.5€	Barbaresco Pertinace	7.5€
Barbera d'Alba Pertinace	5€	Barolo Pertinace	9€
Nebbiolo d'Alba Pertinace	6€		

BIANCHI

Langhe Arneis Pertinace	5€	Müller Thurgau Castel Firmian	5€
Erbaluce di Caluso Macellio	5€	Gewurtztraminer Tolloy	6€
Sauvignon Castel Firmian	5€		

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Val d'Oca	5€
Prosecco 'ZERO' alcol Val d'Oca	4.5€
Alta Langa Met. Classico Pertinace	7€

ROSÈ

Barbera d'Asti Rosato Scarzella	5€
Lagrein Rosè Mezzacorona	5€

BIRRE ALLA SPINA

MAES | Pils (5,2%) | piccola 4€ | media 6€

ICHNUSA Non Filtrata | Lager (5%)

| piccola 4€ | media 6€

LAGUNITAS | IPA Bionda (6,2%)

| piccola 5€ | media 7€

PANACHÈ | ½ Birra ½ Sprite | 4€ | 6€

Vermouth

MADE IN TORINO FROM 1786

SCEGLI SE 'ON THE ROCKS' O CON SODA

Martini (rosso/bianco) 4€

Carpano 4€

Punt e mes 4€

Cocchi 5.5€

Doragrossa 5.5€

Carlo Alberto (rosso/bianco) 7€

SOFT DRINKS

Crodino	4€		4€	Coca-Cola
Sanbitter	4€		4€	Fanta
Bitter Campari	4€		4€	Sprite
Campari Soda	4€		4€	Lemonsoda
Chinotto	4€		4€	Thè Freddo
Acqua Tonica	4€		4€	Succhi di frutta
		SUCCHI DI FRUTTA		
		ACE ARANCIA PERA		
		PESCA ANANAS		

COCKTAIL BAR

SPRITZ **APEROL / CAMPARI** €6

UN SORSO D'ITALIA! SCEGLI TRA L'AMABILE DOLCEZZA DELL'**APEROL** O L'INTENSA NOTA AMARA DEL **CAMPARI**, ENTRAMBI IN UN FRIZZANTE ABBRACCIO DI PROSECCO E SODA. UN CLASSICO PER INIZIARE LA SERATA.

SPRITZ 'ZERO' €6

IL GUSTO DELL'APERITIVO, MA SENZA PENSIERI! IL NOSTRO SPRITZ ZERO UNISCE UN BITTER **ANALCOLICO** A UN VIVACE DRINK AL MOSTO D'UVA FRIZZANTE, PER UN'ESPERIENZA RINFRESCANTE E SOFISTICATA.

SPRITZ 'HUGO' €6

DALLE MONTAGNE DELL'ALTO ADIGE, L'HUGO È LA FRESCHEZZA IN BICCHIERE. UN MIX ELEGANTE DI PROSECCO, **SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCCO**, MENTA E UNA FETTA DI LIME. SEMPLICEMENTE DELIZIOSO E PROFUMATO.

GIN TONIC €8

IL TUO GIN TONIC SU MISURA! CON **TANQUERAY**, UN CLASSICO SECCO E AUDACE DOVE IL GINEPRO SPICCA PER UN GUSTO DECISO; **OPPURE** CON **BOMBAY SAPPHIRE**, ELEGANTE E MORBIDO E VARIO, GRAZIE ALLE SUE 10 BOTANICHE.

GIN TONIC **PREMIUM** €10

ELEVA IL TUO GIN TONIC! CON **HENDRICK'S**, LASCIATI SORPRENDERE DAL TOCCO UNICO DI ROSA E CETRIOLO, PER UN GIN TONIC INSOLITAMENTE MORBIDO E FLOREALE; **OPPURE** CON **MONKEY 47**, UN GIN COMPLESSO E RICCO CHE, CON LE SUE 47 BOTANICHE, TI OFFRE UN SORSO SORPRENDENTE



AMERICANO €6

UN'ICONA SENZA TEMPO, NATA PRIMA ANCORA DEL SUO "EREDE" NEGRONI. UNISCE LA RICCHEZZA DEL VERMOUTH ROSSO CON L'AMARO VIBRANTE DEL CAMPARI E UNA SPRUZZATA DI SODA. STORIA E STILE.

MILANO-TORINO €6

IL PONTE GUSTATIVO TRA DUE CAPITALI ITALIANE DEL BERE. QUESTO CLASSICO È UN ABBRACCIO TRA L'AMARO DISTINTIVO DEL **CAMPARI** (MILANO) E LA DOLCEZZA AROMATICA DEL **VERMOUTH ROSSO** (TORINO). SEMPLICE, MA SEMPRE UNA GARANZIA.

NEGRONI €7

UN CAPOLAVORO ITALIANO, NATO DALL'AUDACIA DEL CONTE NEGRONI CHE CHIESE DI "RINFORZARE" IL SUO AMERICANO. UN EQUILIBRIO PERFETTO DI **GIN, VERMOUTH ROSSO E CAMPARI**. FORTE, COMPLESSO E IRRESISTIBILE.

'SBAGLIATO' €7

UN "ERRORE" GLORIOSO! NATO DA UNA DISTRAZIONE CHE SOSTITUÌ IL GIN CON IL PROSECCO, QUESTO **NEGRONI PIÙ LEGGERO** MANTIENE L'ANIMA DEL CLASSICO CON VERMOUTH ROSSO E CAMPARI, MA AGGIUNGE UNA VIVACE EFFERVESCENZA.

MOJITO €7

DALLA CALDA CUBA, LA FRESCHEZZA CARAIBICA IN UN BICCHIERE. UN VORTICE DI **RUM** BIANCO, MENTA FRESCA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA E SODA. UN CLASSICO RINFRESCANTE CHE TI FARÀ BALLARE.

PALOMA €7

IL RINFRESCANTE COCKTAIL MESSICANO CHE STA CONQUISTANDO IL MONDO! UN MIX ESPLOSIVO DI **TEQUILA**, SUCCO DI LIME E SODA AL POMPELMO, SPESSO CON UN BORDO DI SALE. SEMPLICE, MA BRILLANTEMENTE GUSTOSO

MOSCOW MULE €7

UN CLASSICO RINFRESCANTE CON UN TOCCO SPEZIATO! NATO A HOLLYWOOD, UNISCE LA PUREZZA DELLA **VODKA** AL BRIO DEL GINGER BEER E L'ACIDITÀ DEL LIME. SERVITO UN COCKTAIL ICONICO.

EVERYDAY
6PM-8PM



WI-FI Network
Casa_Brogli
Password: Guest2014

APERITIVO & BISTROT

TAGLIERI SALUMI & FORMAGGI

Piccolo 10€ Medio 20€ Grande 30€

piccolo solo salumi o solo formaggi 12€

SALUMI

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

FORMAGGI

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

DEGUSTAZIONI

FORMULE 3+3
PIATTINI + ½ CALICI

18€

TRADIZIONE

Bagna Caoda & Peperoni
Barbera Rosè - Scarzella

Vitello Tonnato
Dolcetto d'Alba - Pertinace

Carne Cruda
Nebbiolo d'Alba - Pertinace

VEGETARIANO

Sformato di Cavolfiori
Müller Thurgau - Castel Firmian

Sfoglia Croccante di cipolle rosse
Lagrein Rosè - Mezzacorona

Tomini elettrici
Ruchè - Vinchio Vaglio

EVERYDAY
6PM-8PM



WI-FI Network
Casa_Broglia
Password: Guest2014

I PIATTINI 4€

Carne Cruda, maionese ai porri e castagne

Veal tartare with leek mayonnaise and smoked salted chestnuts

Vitello Tonnato

Thin slice of veal, slow-cooked, served with the classic tuna sauce

Sformato di cavolfiori

Vegetarian flan with salted hazelnuts: softness and crunchiness

Speck d'anatra all'arancia

Our house-made duck's speck with chutney made from fresh oranges

Sfoglia croccante di cipolle rosse e toma Raschera

Crispy pastry, caramelized red onions, and cream of Toma Raschera cheese

Salame Cacciatorino & Toma

A rustic pairing: Cacciatorino salami and our Alpine Toma cheese

Acciughe al verde e burro al pepe rosa

Anchovies in green sauce, served with pink pepper whipped butter and toasted bread

Giardiniera di verdure

Colorful selection of fresh vegetables preserved in a sweet and sour marinade

Tomini elettrici

Small fresh Tomino cheese marinated in chili pepper

Bagna Caoda & Peperoni

Light garlic anchovies cream and sweet bell pepper, a classic revisited

Torta di salata di verdure di stagione

A slice of savory cake with a rich filling based on the best seasonal vegetables