

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

ROSÈ

Prosecco Valdobbiadene Val d'Oca	5€	Barbera d'Asti Rosato Scarzella	5€
Prosecco 'ZERO' alcol Val d'Oca	4.5€	Lagrein Rosè Mezzacorona	5€
Alta Langa Met. Classico Pertinace	7€		

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 | ⅔ Birra ⅓ 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 SAMBUCO**, 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_Broglia
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



(+39)011.4365562

PIAZZA IV MARZO, TORINO

casabroglia.com

EVERYDAY
6PM-8PM



WI-FI Network
Casa_Brogli
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