



ALLERGENI



ABBINAMENTO
VINI

ANTIPASTI

Carne Cruda €10
Pregiata battuta di vitello accompagnata da una vellutata salsa allo yogurt profumata all'aglio nero

Lingua al verde €10
Sottili fette di lingua con il tradizionale bagnetto verde ricco di erbe

Vitello Tonnato €10
cotto a bassa temperatura, con la tradizionale salsa tonnata piemontese

Sformato di Asparagi €10
Soffice sformato servito con uovo mimosa marinato allo zenzero

Bao con Insalata Russa €10
Soffice pane al vapore con il cuore cremoso della nostra insalata russa

Antipasto Misto €16
piatto singolo con un assaggio dei 5 antipasti del menù

PRIMI

Tajarin al ragù di coniglio €16
Pasta fresca all'uovo con ragù di coniglio sfumato al vermouth. Un primo raffinato dal gusto avvolgente

Agnolotti ai 3 arrosti €16
Pasta fresca ripiena ai tre arrosti servita nel loro succulento fondo di cottura

Spaghetti Fave & Pecorino €16
Spaghetti cremosi con vellutata di fave fresche e fonduta di pecorino. Un abbraccio di sapori mediterranei.

Orecchiette Broccoli & Acciughe €16
Pasta fresca con pesto di broccoli, acciughe e crumble al pomodoro per un tocco croccante e sapido

SECONDI

Diaframma agli agrumi €20
Diaframma di manzo con vinaigrette agli agrumi, sfere di balsamico e patate al forno. Gusto intenso e fresco

Agnello in crosta di erbe €20
Carré d'agnello croccante alle erbe con salsa allo yogurt e spinacino saltato

Carpaccio di Angus al rafano €18
Carpaccio di Angus con maionese al rafano, rucola, ravanelli e scaglie di ricotta salata. Vivace e sapido.

Brasato di radicchio & pere €15
Radicchio brasato con fonduta di pecorino, polvere di tuorlo, sarset e pere. Un secondo vegetariano d'autore

COPERTO & SERVIZIO €2.50

CONTORNI SINGOLI €4

WIFI NETWORK: Casa_Broglia PASSWORD: Guest2014

TAGLIERI SALUMI & FORMAGGI

Un viaggio tra le eccellenze del territorio: *crudo stagionato, cacciatorino artigianale, mocetta alpina, coppa e guanciale dolce al pepe.*

Accompagnati da una ricerca di formaggi di nicchia tra cui *provola affumicata, pecorino riserva, paglia e fieno, toma stracchinata e caciotta al pepe nero*

Piccolo €10

Medio €20

Grande €30

Formato piccolo
solo salumi o
solo formaggi 12€

INSALATE

Caesar's Salad €10

Lattuga croccante, petto di pollo, crostini dorati e scaglie di parmigiano, il tutto avvolto dalla nostra salsa Caesar

Caprese Special €10

Bresaola, lattuga, pomodori cuore di bue e mozzarella fiordilatte

DESSERT

Panna cotta Basilico & Limone €6

La nostra panna cotta infusa al basilico con un fresco gel al limone

Cheesecake al caffè €6

Cremosa, al profumo di caffè e con scaglie di cioccolato fondente

Millefoglie Chantilly & Fragole €6

Sottili lingue di gatto artigianali con crema chantilly e fragole fresche

Tarte Tatin di pesche €6

Pesche caramellate su sfoglia croccante con gelato alla vaniglia

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