

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 (*cold cuts*)

**crudo stagionato, cacciatorino artigianale, mocetta alpina,  
coppa e guanciale dolce al pepe**

FORMAGGI (*cheeses*)

**provola affumicata, pecorino riserva, paglia e fieno,  
toma stracchinata e caciotta al pepe nero**

### 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 Asparagi**

Müller Thurgau - Castel Firmian

**Bao con Insalata Russa**

Lagrein Rosè - Mezzacorona

**Tomini elettrici**

Ruchè - Vinchio Vaglio



(+39)011.4365562

PIAZZA IV MARZO, TORINO

[casabroglia.com](http://casabroglia.com)

EVERYDAY  
6PM-8PM



Wi-Fi Network  
Casa\_Broglia  
Password: Guest2014

## I PIATTINI 4€

### **Carne Cruda con salsa allo yogurt profumata all'aglio nero**

Veal tartare with a yogurt sauce infused with aromatic black garlic

### **Vitello Tonnato**

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

### **Lingua al verde**

Sliced beef tongue served with a traditional herb-rich green sauce

### **Sformato di asparagi servito con uovo mimosa allo zenzero**

Light seasonal asparagus flan topped with ginger-marinated 'mimosa' egg

### **Bao con Insalata Russa**

Soft steamed bao bun filled with our creamy, homemade Italian-style vegetable salad

### **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