



ALLERGÈNES



ACCORDS  
METS-VINS

## ENTRÉES

### Tartare de veau €10

Tartare de Fassona aux pêches grillées, noisettes et glaçage balsamique

### Carpaccio di Lingua €10

Fines tranches de langue de bœuf, sauce vive au raifort et crudité de courgettes croquantes

### Vitello Tonnato €10

Noix de veau cuite à basse température, servie avec notre sauce onctueuse au thon

### Sformato di Zucchine €10

Moelleux de courgettes et menthe sur une crème veloutée de Robiola de Roccaverano

### Tartare di Melanzane €10

Tartare d'aubergines avec gels de tomate et de menthe, servi avec du pain 'carasau' croustillant

### Mixed Starters €16

Selection of our menu's five appetizers, all on one plate.

## PLATS DE PÂTES

### Tagliolini alla Faraona €16

Pâtes fraîches aux œufs avec un ragoût de lapin déglacé au vermouth. Un plat raffiné et enveloppant

### Agnolotti del Plin €16

Pâtes fraîches farcies aux trois viandes rôties, servies dans leur jus de cuisson savoureux. L'essence du terroir.

### Fusilli alla Norma Torino €16

Fusilli au pesto de tomates séchées, aubergines et ricotta Seirass dure

### Spaghetti Burrata & Gamberi €16

Spaghetti à la guitare accompagnés d'une crème de burrata, crudité de crevettes fraîches et huile parfumée au basilic

## PRINCIPAUX

### Tagliata di vitello €20

Tagliata de veau tendre, sauce chimichurri aromatique et pommes de terre au four

### French Racks Iberico €20

Carré de porc ibérique à la cuisson rosée, réduction au Vermouth et à l'orange, ratatouille de légumes

### Carpaccio di Cavallo €18

Fin carpaccio de cheval accompagné d'une riche sauce hollandaise, tomates confites et roquette

### Radicchio brasato & pere €15

Radicchio braisé, fondue de pecorino, poudre de jaune d'œuf, doucette et poires. Un plat végétarien d'exception

PAIN ET SERVICE €2.50

ACCOMPAGNEMENTS €4

WIFI NETWORK: Casa\_Broglia PASSWORD: Guest2014

## PLANCHES

Un voyage curaté à travers l'**excellence régionale** : **charcuteries artisanales**, dont la mocetta alpine et le guanciale poivré, accompagnées d'une **sélection de fromages de niche** comme le pecorino affiné et la toma traditionnelle "paille et foin". Un véritable hommage à l'artisanat local.

Petite €10

Moyenne €20

Grand €30

petite  
charcuterie seule ou  
fromages seuls 12€

## SALADES

### Caesar's Salad €10

Laitue croquante, blanc de poulet, croûtons dorés et copeaux de parmesan, le tout nappé de notre sauce Caesar

### Caprese Special €10

Bresaola, tomates Cœur de Bœuf et mozzarella di bufala, le tout rehaussé d'une sauce parfumée au basilic

## DESSERTS

### Tiramisù €6

Le dessert italien classique à la cuillère, crémeux et parfumé au café

### Bönet bianco €6

Ancien flan piémontais au lait et biscuits amaretti, sans cacao

### Panna cotta alle pesche €6

Panna cotta onctueuse aux pêches marinées au Moscato d'Asti

### Sbrisolona alla crema €6

Gâteau sbrisolona croustillant, crème au citron et glace au lait

## BOISSONS

### EAU | 1/2 LT €1 | 1LT €2

Plate, Pétillant

### CARAFÉES À VIN | 1/2 LT €6.50 | 1LT €12

ROUGE | Barbera d'Asti

BLANCHE | Piemonte Cortese

PÉTILLANT | Prosecco

### BIÈRES PRESSION

#### demi-pinte 4€ | pinte 6€

MAES | Pils Blonde (5,2%)

ICHNUSA Unfiltered | Lager Blonde (5%)

PANACHÈ | 2/3 beer 1/3 sprite

#### demi-pinte 5€ | pinte 7€

LAGUNITAS | IPA Blonde (6,2%)

### SOFT DRINK | €4

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Ice-Tea, Tonic water, Lemonsoda

### VIN AU VERRE

#### ROUGE

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

#### BLANCHE

Langhe Arneis | Pertinace | €5

Erbaluce di Caluso | Macellio | €5

Sauvignon | Castel Firmian | €5

Müller Thurgau | Castel Firmian | €5

Gewurtztraminer | Tolloy | €6

#### PÉTILLANT | ROSÈ

Prosecco Valdobbiadene | Val d'Oca | €5

Alta Langa Met. Classico | Alasia | €7

Barbera d'Asti Rosato | Scarzella | €5

Lagrein Rosè | Mezzacorona | €5