



ALLERGENI



ABBINAMENTO  
VINI

## ANTIPASTI

- Carne Cruda & Pesche** €10  
Battuta di vitello con pesche alla griglia, nocciole e glassa al balsamico
- Carpaccio di Lingua** €10  
Sottili fette di lingua di vitello con vivace salsa al crèn e crudité di zucchine croccanti. Intenso e fresco
- Vitello Tonnato** €10  
cotto a bassa temperatura, con la tradizionale salsa tonnata piemontese

- Sformato di Zucchine** €10  
Soffice sformato di zucchine e menta su una vellutata crema di Robiola di Roccaverano DOP
- Tartare di Melanzane** €10  
con gel al pomodoro, gel alla menta e croccante pane carasau
- Antipasto Misto** €16  
piatto singolo con un assaggio dei 5 antipasti del menù

## PRIMI

- Tagliolini alla Faraona** €16  
Tagliolini freschi con ragù di faraona, pere caramellate e scaglie di Castelmagno DOP
- Agnolotti del Plin** €16  
I tradizionali piccoli scrigni ripieni ai tre arrosti serviti nel loro succulento fondo di cottura
- Fusilli alla Norma Torino** €16  
Fusilli di pasta fresca con pesto di pomodori secchi, melanzane a cubetti e ricotta Seirass dura
- Spaghetti Burrata & Gamberi** €16  
Spaghetti alla chitarra con crema di burrata, crudité di gamberi freschi e olio profumato al basilico

## SECONDI

- Tagliata di vitello e 'Chimichurri'** €20  
Tagliata di vitello dalla fibra morbida con salsa chimichurri aromatica e patate al forno
- French Racks Iberico** €20  
Carré di maiale iberico con cottura rosa, riduzione al Vermouth e arancia con ratatouille di verdure
- Carpaccio di Cavallo** €18  
Sottili fette di carpaccio di cavallo con ricca salsa olandese, pomodorini confit e rucola
- Radicchio brasato & 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

### Tiramisù €6

Il classico dolce italiano al cucchiaino, cremoso e intenso

### Bönet bianco €6

Antico budino piemontese di latte e amaretti, senza cacao e profumato alla vaniglia.

### Panna Cotta alle pesche €6

Panna cotta con pesche marinate al Moscato d'Asti

### Sbrisolona alla crema €6

Sbrisolona alla crema pasticceria al limone e con gelato fiordilatte

## 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

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 | Alasia | €7

Barbera d'Asti Rosato | Scarzella | €5

Lagrein Rosè | Mezzacorona | €5