

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

L'ASSAGGIO 9€

1 PIATTINO A SCELTA  
+  
1 CALICE / DRINK A SCELTA\*

IL TRIO 16€

3 PIATTINI A SCELTA  
+  
1 CALICE / DRINK A SCELTA\*

\*Calice Barolo +2€ - Gin Tonic Premium +3€

CONDIVISIONE D'AUTORE

CONSIGLIATA PER 4 PERSONE

45€

1 TAGLIERE GRANDE  
+  
5 PIATTINI A SCELTA DELLO CHEF



(+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 pesche alla griglia, nocciole e glassa al balsamico**

Veal tartare with grilled peaches, hazelnuts, and balsamic glaze

### **Vitello Tonnato**

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

### **Carpaccio di Lingua con salsa al crèn e crudità di zucchine croccanti**

Sliced beef tongue with zesty horseradish sauce and crunchy zucchini crudités

### **Sformato di zucchine e menta con crema di Robiola di Roccaverano**

Light zucchini and mint flan served with a velvety Robiola di Roccaverano cheese cream

### **Tartare di melanzane con gel al pomodoro, gel alla menta e croccante pane carasau**

Savory eggplant tartare with tomato gel, fresh mint gel, and crispy 'carasau' bread

### **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

## I CROSTONI 6€

### **Crostone Cavallo & Burrata: pane casereccio con battuta di cavallo, burrata, insalata e riduzione di melograno**

Toasted homemade bread topped with horse meat tartare, creamy burrata, fresh greens, and a pomegranate reduction

### **Crostone Pomodoro & Acciughe: pane casereccio con una generosa fetta di pomodoro Cuore di Bue, tonno, origano, acciughe e olive taggiasche**

Toasted homemade bread with a thick slice of 'Cuore di Bue' tomato, tuna, origano, savory anchovies, and Taggiasca olives

EVERYDAY  
6PM-8PM



Wi-Fi Network  
Casa\_Broglia  
Password: Guest2014

## VINI AL CALICE



### ROSSI

Dolcetto d'Alba   Pertinace	4.5€	Ruchè   Vinchio Vaglio	6€
Barbera d'Alba   Pertinace	5€	Barbaresco   Pertinace	7.5€
Nebbiolo d'Alba   Pertinace	6€	Barolo   Pertinace	9€

### BIANCHI

Langhe Arneis   Pertinace	5€	Müller Thurgau   Castel Firmian	5€
Erbaluce di Caluso   Macellio	5€	Gewurtztraminer   Tollo	6€
Sauvignon   Castel Firmian	5€		

### BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene   Val d'Oca	5€
Prosecco 'ZERO' alcol   Val d'Oca	4.5€
Alta Langa Met. Classico   Alasia	7€

### ROSÈ

Barbera d'Asti Rosato   Scarzella	5€
Lagrein Rosè   Mezzacorona	5€

## 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 | ½ Birra ½ 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)	7.5€

### SOFT DRINKS & APERITIFS

Crodino	4€		4€	Coca-Cola
Sanbitter	4€		4€	Fanta
Bitter Campari	4€		4€	Sprite
Campari Soda	4€		4€	Lemonsoda
Birra Moretti 'Zero'	4€		4€	Acqua Tonica
Chinotto	4€	SUCCHI DI FRUTTA	4€	Thè Freddo
Ginger Beer	4€	ACE   ARANCIA   PERA	4€	Succhi di frutta
		PESCA   ANANAS	4€	

# 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 '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 È 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

## 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.

## GIN TONIC 'ZERO' €8

IL TUO GIN TONIC, MA **SENZA ALCOL!** IL CARATTERE BOTANICO E SECCO DI **TANQUERAY** 0.0% IN UN EQUILIBRIO PERFETTO, AUDACE E RIGOROSO, PER CHI NON VUOLE RINUNCIARE AL GUSTO DI UN GRANDE CLASSICO.

## TROPICAL 'ZERO' €6

LA DOLCEZZA DELLA PESCA SI UNISCE ALLA VIVACITÀ DELL'ARANCIA E ALLA NOTA ASPRA DEL CRANBERRY. UN MIX TROPICALE E DISSETANTE, PER UN APERITIVO **LEGGERO E FRESCO**

## 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 SOSTITUI IL GIN CON IL PROSECCO, QUESTO **NEGRONI PIÙ LEGGERO** MANTIENE L'ANIMA DEL CLASSICO CON VERMOUTH ROSSO E CAMPARI, MA AGGIUNGE UNA VIVACE EFFERESCENZA.

## 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.