



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

VINO AL CALICE

Chiedi, per i vini al calice fuori menù,
il nostro sommelier saprà
consigliarti al meglio.

BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene - Val d'Oca | 5,00€

Alta Langa Metodo Classico - Alasia | 7,00€

BIANCHI

Langhe Arneis - Pertinace | 5,00€

Erbaluce di Caluso - Macellio | 5,00€

Sauvignon - Castel Firmian | 5,00€

Müller Thurgau - Castel Firmian | 5,00€

Gewurtztraminer - Tolloy | 4,50€

ROSÈ

Barbera d'Asti Rosato - Scarzella | 5,00€

Lagrein Rosè - Mezzacorona | 5,00€

ROSSI

Dolcetto d'Alba - Pertinace | 4,50€

Barbera d'Alba - Pertinace | 5,00€

Nebbiolo d'Alba - Pertinace | 6,00€

Ruchè del Monferrato - Vinchio Vaglio | 6,00€

Barbaresco - Pertinace | 7,50€

Barolo - Pertinace | 9,00€



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

INDICE

BOLLICINE

ALTA LANGA | pag. 3
MET. CLASSICO e MET. CHARMAT | pag. 3
CHAMPAGNE e MET. FRANCESI | pag. 4
BOLLICINE ROSÈ | pag. 4

BIANCHI

PIEMONTE | pag. 5
ITALIA | pag. 5
FRANCIA | pag. 6

ROSATI

ROSÈ DEL TERRITORIO | pag. 6

ROSSI

VITIGNI GIOVANI PIEMONTE | pag. 7-8
BARBERA | pag. 9
BARBERA SUPERIORE | pag. 10
NEBBIOLO | pag. 11
BARBARESCO | pag. 12
BAROLO | pag. 13
FRANCIA | pag. 14

** la gradazione dei vini è indicativa
può subire variazioni a seconda dell'annata



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

ALTA LANGA E METODO CLASSICO

Alta Langa Metodo Classico DOCG

Un'espressione autentica dell'Alta Langa, affinata 48 mesi sui lieviti. È una bollicina di grande struttura e cremosità, perfetta per accompagnare con eleganza l'intero pasto

Chardonnay, Pinot Nero -12,5°
PERTINACE (TREISO - CN)

€ 47

Alta Langa Riserva DOCG Metodo Classico Pas Dosè

Pura espressione di Pinot Nero, affinata 48 mesi sui lieviti senza aggiunta di zuccheri. Si distingue per il carattere deciso, la profondità e una finezza superiore

Pinot Nero -12,5°
SAN BIAGIO (LA MORRA - CN)

€ 49

Alta Langa Millesimato Metodo Classico Pas Dosè

Un metodo classico di rigore e precisione, frutto di 30 mesi di affinamento. Un vino secco, minerale e di stile classico, ideale per chi cerca pulizia ed eleganza

Pinot Nero, Chardonnay -12,5° - Annata 2021
CONTRATTO (CANELLI - AT)

€ 49

Blanc de Blanc Brut "Gamèl"

Un bianco da bianchi fresco e luminoso, nato da uve Cortese e Pinot bianco. È la scelta immediata, piacevole e scorrevole per iniziare la degustazione

Cortese, Pinot bianco -12,5°
RIESA (MONFERRATO CASALESE - AL)

€ 23

METODO CHARMAT

Prosecco Doc Treviso ExtraDry

Il classico Prosecco della tradizione, morbido e gioioso. Con i suoi sentori fragranti, è l'ideale compagno per un aperitivo conviviale e senza impegno

Glera -11°
VAL D'OCA (VALDOBBIADENE - TV)

€ 21

Prosecco Superiore Valdobbiadene Millesimato DOCG

La versione superiore che eleva la qualità del Prosecco. Si presenta più fine e profumato, offrendo una bollicina sottile che ben si abbina anche ad antipasti raffinati

Glera -11° - Annata 2025
VAL D'OCA (VALDOBBIADENE - TV)

€ 26



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

CHAMPAGNE E METODI FRANCESI

Champagne Claude Baron Albert Saphir Brut

€ 50

Un vero Champagne di carattere, con almeno 24 mesi sui lieviti. Un assemblaggio di diversi vitigni che regala la complessità e il prestigio della tradizione francese Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay - 12°
CLAUDE BARON ALBERT (CHARLY-SUR-MARNE)

Cremant de Limoux Brut Nature

€ 27

Una bollicina francese vivace e naturale, affinata almeno 15 mesi. Notevole per la sua freschezza e il profilo gastronomico, capace di accompagnare con stile diversi piatti
Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac - 12°
BOUCHE (LIMOUX)

Blanc de Noir Leucquois Extra Brut

€ 37

Un metodo classico inusuale prodotto con uve Gamay. Affinato 18 mesi, offre un profilo originale, secco e ricco di personalità per chi ama esplorare nuovi orizzonti
Gamay - 12°
LELIEVRE (TOUL)

BOLLICINE ROSÈ

Alta Langa Rosè Riserva DOCG Metodo Classico Pas Dosè

€ 45

Affinato sui lieviti per 48 mesi per ottenere una struttura importante. Al palato è gastronomico e persistente: una scelta eccellente per accompagnare piatti ricercati
Pinot Nero -12,5°
SAN BIAGIO (LA MORRA - CN)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

BIANCHI PIEMONTE

Erbaluce di Caluso DOCG

€ 17

Un bianco piemontese di freschezza e spiccata mineralità
Erbaluce - 12,5° - Affinamento: Acciaio
PODERE MACELLIO (CALUSO - TO)

Piemonte Cortese DOC "Erni"

€ 19

Un'espressione giovane e vivace del vitigno Cortese.
Si distingue per la sua scorrevolezza e un profilo fresco
Cortese - 12,5° - Affinamento: Acciaio
RIESA (MONFERRATO CASALESE - AL)

Gavi DOCG

€ 22

Simbolo dell'eleganza piemontese. Sapido, minerale e raffinato, è il vino per chi ama i bianchi di carattere
Cortese di Gavi - 12° - Affinamento: Acciaio
BROGLIA (GAVI - AL)

Langhe Arneis DOC

€ 20

Bianco di grande equilibrio, armonioso e mai troppo aromatico. Una scelta sicura per chi cerca un vino piacevole
Arneis - 13° - Affinamento: Acciaio
PERTINACE (TREISO - CN)

Roero Arneis DOC

€ 18

Una versione di Arneis che si presenta con più corpo e struttura, ma anche morbido e gastronomico
Arneis - 13,5° - Affinamento: Acciaio
CESTE (GOVONE - CN)

Piemonte Viognier "Lume"

€ 29

Un vino avvolgente e aromatico, che porta nel bicchiere sentori ricchi di frutta. Ideale per chi cerca un'esperienza diversa dal solito, morbida e profumata
Viognier - 13° - Affinamento: Acciaio
CECILIA MONTE (NEIVE - CN)

BIANCHI ITALIA

Gewurztraminer Alto Adige DOC

€ 25

Il grande classico aromatico del Nord Italia. Intensamente profumato e speziato, è un vino di grande impatto
Traminer - 13,5° - Affinamento: Acciaio
TOLLOY (ALTO ADIGE)

Muller Thürgau Trentino DOC

€ 18

Un bianco leggero e di estrema beva, fresco, aromatico e dal tenore alcolico contenuto
Müller - 12° - Affinamento: Acciaio
CASTEL FIRMIAN (TRENTINO)

Sauvignon Trentino DOC CastelFirmian

€ 20

Un Sauvignon in purezza, pulito e dal tipico profilo fresco. La sua eleganza misurata lo rende molto versatile
Sauvignon - 12,5° - Affinamento: Acciaio
CASTEL FIRMIAN (TRENTINO)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

BIANCHI FRANCIA

L'Oceade Atlantique Sauvignon Ugni Blanc

€ 18

Fresco e immediato, l'unione delle uve dona un profilo leggero e vivace

Sauvignon Blanc, Ugni Blanc - 12° Affinamento: Acciaio
L'OCEADE (GASCOGNA)

Chenonceaux La Chipie

€ 29

Raffinato, si distingue per il suo equilibrio, offrendo un assaggio nitido e vibrante che richiama il terroir d'origine

Sauvignon Blanc - 13° - Affinamento: Acciaio
DOMAIN J.MARTEAU (VALLE DELLA LOIRA)

Petit Chablis

€ 45

Un classico della Borgogna, pura espressione dello Chardonnay. Fresco e minerale, è la scelta d'elezione per chi cerca l'eccellenza in un bianco francese

Chardonnay - 12,5° - Affinamento: Acciaio
SIMONNET FEBVRE (CHABLIS)

ROSATI

Piemonte Rosato - Barbera/Syrah

€ 22

Un rosato di carattere, fresco e secco, leggermente più corposo rispetto ai rosé classici

Barbera, Syrah -13,5° - Affinamento: Acciaio
SCARZELLA (ROCCHETTA TANARO - AT)

Barbera Rosato "Salas"

€ 18

Mantiene la freschezza tipica del vitigno declinata in versione rosé, offrendo un assaggio agile e pulito

Barbera -13° - Affinamento: Acciaio
RIESA (MONFERRATO CASALESE - AL)

Castlèt Rosè - Barbera/Nebbiolo

€ 22

Si distingue per la sua finezza aromatica, risultando un vino molto raffinato, che conquista anche chi ama i bianchi

Barbera, Nebbiolo -13,5° - Affinamento: Acciaio
CASCINA CASTLET (COSTIGLIOLE D'ASTI)

Lagrein Rosato Trentino DOC

€ 19

Un rosato leggero e di grande freschezza, perfetto per le occasioni conviviali. Spiccata beverinità, è la scelta d'elezione per un aperitivo estivo

Lagrein -12° - Affinamento: Acciaio
MEZZACORONA (TRENTINO)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

VITIGNI GIOVANI PIEMONTE

DOLCETTO

Dolcetto d'Alba DOC

€ 20

Il Dolcetto è il cuore della convivialità piemontese. Classico esempio di schiettezza e agilità, grazie alla sua vivace freschezza

Dolcetto -14° - Affinamento: Acciaio
PERTINACE (TREISO - CN)

Langhe Dolcetto DOC "Colombè"

€ 26

Espressione di personalità, unisce la tipica sincerità del vitigno con l'eleganza raffinata delle colline di La Morra

Dolcetto -13° - Affinamento: Acciaio
RENATO RATTI (LA MORRA - CN)

Dolcetto Dogliani DOCG "San Luigi"

€ 23

Ottimo spessore che offre un sorso pieno, distinguendosi per la sua tipicità autenticamente piemontese

Dolcetto -13,5° - Affinamento: Acciaio
PECCHENINO (DOGLIANI - CN)

PELAVERGA

Pelaverga di Verduno DOC

€ 35

Vitigno raro e affascinante, celebre per le sue inconfondibili note speziate. È una scelta di nicchia dedicata a chi cerca un vino di carattere, ma fine

Pelaverga piccolo - 14° - Affinamento: Acciaio
BURLOTTO (VERDUNO - CN)

Pelaverga di Verduno DOCG

€ 26

Questa versione delle colline di La Morra, esalta la delicatezza e l'anima speziata di questo vitigno antico, offrendo un assaggio raffinato e sorprendente

Pelaverga piccolo - 14° - Affinamento: Acciaio
SAN BIAGIO (LA MORRA - CN)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

VITIGNI GIOVANI PIEMONTE

RUCHÈ

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG "Rebus"

€ 21

Vino aromatico e avvolgente. Questa etichetta regala un sorso di pura tipicità, ideale per chi ama i profumi floreali di rosa e viola

Ruchè - 14° - Affinamento: Acciaio

VINCHIO&VAGLIO (VINCHIO - AT)

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG "Caresana"

€ 27

Un'interpretazione del Ruchè ricca di carattere, che mette in risalto le sfumature floreali intense che rendono questo vino davvero unico

Ruchè - 16° - Affinamento: Acciaio

PIERFRANCESCO GATTO (CASTAGNOLE M.TO - AT)

GRIGNOLINO

Grignolino DOC "Luis"

€ 20

Vino "ribelle" del Monferrato. Etichetta briosa e fresca, per chi cerca un rosso anticonformista, dai colori leggeri

Grignolino - 13,5° - Affinamento: Acciaio

RIESA (MONFERRATO CASALESE - AL)

Grignolino d'Asti DOCG

€ 22

Un'espressione classica e pulita del Grignolino, che valorizza l'acidità originale e la vivacità che rendono questo vitigno così distintivo

Grignolino - 13° - Affinamento: Acciaio

SCARZELLA (ROCCHETTA TANARO - AT)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

ROSSI PIEMONTE

BARBERA

Barbera d'Asti DOCG "Vigne Vecchie - 50° Anniversario" € 25

Dalla tradizione vitivinicola astigiana, questa Barbera, nata da vigneti storici e affinata in acciaio, offre un sorso di grande equilibrio e autentica espressione del territorio
Barbera - 14,5° - Affinamento: Acciaio
VINCHIO & VAGLIO (VINCHIO - AT)

Barbera d'Asti "Vespa" € 22

Freschezza immediata e profilo agile, ottima scelta per chi cerca un vino piacevole e mai banale
Barbera - 14° - Affinamento: Acciaio
CASCINA CASTLET (COSTIGLIOLE D'ASTI)

Barbera d'Asti Docg "Briccomora" € 23

Elegante e snella, questa etichetta è perfetta per accompagnare la cucina del territorio, esaltandone i sapori senza sovrastarli
Barbera - 13° - Affinamento: Acciaio
SCARPA (NIZZA M.TO - AT)

Barbera d'Asti "Senzaradici" € 24

Un vino che punta tutto sulla purezza del frutto. Senza l'influenza del legno, esprime la vitalità del vitigno in modo schietto, regalando un sorso fresco e di carattere
Barbera - 14° - Affinamento: Acciaio
SCARZELLA (ROCCHETTA TANARO - AT)

Barbera d'Alba DOC € 21

Interpretazione secondo lo stile della zona di Alba. È un vino che coniuga struttura e freschezza, ideale per chi cerca una proposta equilibrata e versatile a tutto pasto
Barbera - 14° - Affinamento: Acciaio
PERTINACE (TREISO - CN)

Barbera d'Alba "Sposabella" € 19

Approccio morbido ed elegante, è un vino invitante e ben calibrato, perfetto per chi apprezza una Barbera dalla beva facile e piacevolmente armoniosa
Barbera - 13,5° - Affinamento: Acciaio
CESTE (GOVONE - CN)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

ROSSI PIEMONTE

BARBERA SUPERIORE

- Barbera d'Alba Superiore "Maria Teresa"** € 29
Di grande struttura, con 12 mesi di affinamento in rovere, che dona complessità e rotondità, perfetto per accompagnare secondi piatti di carne
Barbera - 13,5° - Affinamento: Rovere 12 mesi
CECILIA MONTE (NEIVE - CN)
- Barbera d'Asti Superiore DOCG** € 26
Esprime una notevole maturità ed equilibrio, coniuga la freschezza tipica del vitigno con la nobiltà conferita dal lungo riposo in legno
Barbera - 14,5° - Affinamento: Rovere 18 mesi
SCARZELLA (ROCCHETTA TANARO - AT)
- Barbera d'Asti Superiore "I Tre Vescovi"** € 23
Un classico di grande qualità, si presenta armoniosa e avvolgente, capace di offrire un sorso ricco
Barbera - 14° - Affinamento: Rovere 12 mesi
VINCHIO & VAGLIO (VINCHIO - AT)
- Barbera d'Asti Superiore "Litina"** € 29
Caratterizzata da una spiccata personalità, sa essere intenso e al contempo raffinato, ideale per chi cerca una struttura importante
Barbera - 15° - Affinamento: Rovere 8 mesi
CASCINA CASTLET (COSTIGLIOLE D'ASTI)
- Barbera d'Asti Superiore "La Tota"** € 28
L'affinamento in barrique conferisce note eleganti e una tessitura setosa. È un vino di grande classe, che esalta la morbidezza e la profondità tipiche di questo territorio
Barbera - 14,5° - Affinamento: Barrique 12 mesi
MARCHESI ALFIERI (S.MARTINO ALFIERI - CN)
- Barbera d'Asti Superiore "La Luna e i Falò"** € 29
Vino di grande fascino e di struttura ben definita, con note profonde e persistenti
Barbera - 14,5° - Affinamento: Rovere 12 mesi
VITE COLTE (BAROLO - CN)
- Barbera d'Alba Superiore DOCG** € 22
Un'espressione di longevità e complessità del vitigno. Un vino austero ed elegante
Barbera - 14,5° - Affinamento: Rovere 24 mesi
CESTE (GOVONE - CN)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

ROSSI PIEMONTE

NEBBIOLO

Langhe Nebbiolo DOC

€ 26

Un Nebbiolo che rivela un equilibrio perfetto tra la potenza del vitigno e l'eleganza conferita dal legno. Vino di grande piacevolezza, ideale per chi vuole scoprire le Langhe Nebbiolo - 14° - Affinamento: Rovere 12 mesi
PERTINACE (TREISO - CN)

Langhe Nebbiolo DOCG

€ 27

Vino che combina affinamento in acciaio e rovere per mantenere intatta la freschezza varietale arricchendola con delicate note di maturazione. Un vino agile e vibrante
Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Acciaio + Rovere 6 mesi
SAN BIAGIO (LA MORRA - CN)

Langhe Nebbiolo "Cà di Monti"

€ 32

Combinazione di affinamenti che si distingue per l'eleganza e la nitidezza dei profumi, offrendo un assaggio armonioso e ben bilanciato
Nebbiolo - 14° - Affinamento: Acciaio + Rovere 6 mesi
CECILIA MONTE (NEIVE - CN)

Langhe Nebbiolo "Pian del Lupo"

€ 35

Un'interpretazione particolare in cui morbidezza del Merlot incontra il carattere del Nebbiolo, dando vita a un vino strutturato, complesso e avvolgente
Nebbiolo, Merlot - 13,5° - Affinamento: Rovere 18 mesi
CASAVECCHIA (DIANO D'ALBA - CN)

Langhe Nebbiolo "Occhetti"

€ 39

Un nome storico che si distingue per la sua finezza aromatica e per una struttura equilibrata che lo rende un punto di riferimento per l'eleganza delle Langhe
Nebbiolo - 14° - Affinamento: Rovere 12 mesi
RENATO RATTI (LA MORRA - CN)

Nebbiolo d'Alba "La Guardia"

€ 22

Un Nebbiolo di notevole longevità, grazie a un importante affinamento di 30 mesi in rovere che ne esalta il carattere austero e la persistenza al palato
Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Rovere 30 mesi
CESTE (GOVONE - CN)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

LE GRANDI ECCELLENZE

BARBARESCO

Barbaresco DOCG

€ 39

Grande equilibrio, che riposa 18 mesi in barrique. È la scelta ideale per chi cerca l'eleganza classica di questo straordinario vitigno

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 18 mesi
PERTINACE (TREISO - CN)

Barbaresco DOCG

€ 39

Con un affinamento di 30 mesi in barrique, questo vino si distingue per la sua struttura importante e una maturità che lo rende persistente e profondo

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 30 mesi
CESTE (GOVONE - CN)

Barbaresco Cru "Nervo"

€ 49

Cru di grande prestigio, affinato 24 mesi in barrique. Una delle espressioni più raffinate e caratterizzate del territorio di Treiso

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 24 mesi
Annate: 2019 / 2020
PERTINACE (TREISO - CN)

Barbaresco Cru "Montersino"

€ 43

Cru che punta sulla finezza, con un affinamento di 12 mesi in barrique che ne preserva la freschezza e la complessità aromatica

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 12 mesi
Annate: 2019
SAN BIAGIO (LA MORRA - CN)

Barbaresco Cru "S.Giuliano"

€ 60

Cru ricercato, affinato 12 mesi in barrique, perfetto per chi desidera esplorare sfumature eleganti e un sorso di grande personalità

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 12 mesi
Annate: 2021
CECILIA MONTE (NEIVE - CN)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

LE GRANDI ECCELLENZE

BAROLO

Barolo DOCG

€ 52

Un classico che riposa 24 mesi in barrique, offrendo un sorso equilibrato, tannini nobili e un finale lungo e persistente

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 24 mesi

Annate: 2022

PERTINACE (TREISO - CN)

Barolo San Biagio - Comuni di La Morra

€ 49

Interpretazione dello stile elegante tipico del comune di La Morra, con 24 mesi di affinamento in barrique. Unione di finezza e struttura

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 24 mesi

Annate: 2020

SAN BIAGIO (LA MORRA - CN)

Barolo DOCG

€ 55

30 mesi di affinamento in barrique, questo Barolo rappresenta l'eccellenza della pazienza e della cura.

Vino austero, di grande struttura e potenziale evolutivo

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 30 mesi

Annate: 2021

CESTE (GOVONE - CN)

Barolo San Biagio - Cru Bricco San Biagio

€ 55

Fiore all'occhiello di questa cantina, affinato 24 mesi in barrique. Grande potenza e complessità, perfetto per le occasioni speciali

Nebbiolo - 14,5° - Affinamento: Barrique 24 mesi

Annate: 2018

SAN BIAGIO (LA MORRA - CN)



Casa Broglia

ENOTECA DEL BUON VINO

ROSSI INTERNAZIONALI

FRANCIA

Bordeaux Rouge

€ 22

Un classico assemblaggio bordolese che grazie all'affinamento combinato, si presenta equilibrato e piacevole, ideale per chi desidera approcciarsi ai grandi vini di Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - 13,5° -

Affinamento: Acciaio e breve passaggio in legno

CHATEAU GRAND JEAN VIGNOBLES DULON (BORDEAUX)

Bourgogne Pinot Noir Vin de France

€ 25

Esprime la purezza della Borgogna. Affinato in acciaio per preservare l'integrità del frutto, è un vino fine, elegante e dal sorso estremamente scorrevole

Pinot Noir - 12,5° - Affinamento: Acciaio

PIERRE FERRAUD (BORGOGNA)

Macon Rouge Gamay

€ 39

Un rosso vivace prodotto da uve Gamay, di una freschezza vibrante e un profilo fruttato, perfetto per chi cerca un sorso disinvolto e tipicamente francese

Gamay - 12,5° - Affinamento: Acciaio

PIERRE FERRAUD (MACON)

Bordeaux Haute Medoc

€ 25

Un rosso di struttura, un blend con 12 mesi di affinamento in barrique che offre complessità e una trama tannica ben definita, tipica dei grandi territori bordolesi

Merlot, Cabernet Sauvignon - 13° Aff: Barrique 12 mesi

CHATEAU ROLLIN (HAUTE-MEDOC)

Côtes du Rhône

€ 23

Un blend potente di Grenache, Syrah e Mourvèdre che richiama il calore della Valle del Rodano. Affinato in acciaio, esprime tutto il carattere speziato e solare di questi iconici vitigni

Grenache, Syrah, Mourvèdre - 14° - Affinamento: Acciaio

VICTOR BERARD (VALLE DEL RODANO)

Cru Monplaisir Bordeaux Superieur

€ 36

Un'eccellente interpretazione bordolese di Merlot e Cabernet Sauvignon. Gli eleganti 12 mesi di affinamento in barrique donano a questo vino un profilo ricco, profondo e di grande prestigio

Merlot, Cabernet Sauvignon - 13,5° Aff: Barrique 12 mesi

GONET-MEDEVILLE (BORDEAUX)