

Ristorante Collina

SPUMANANTI

<i>Brut Classico Riserva Fra Ambrogio</i>	<i>Il Calepino</i>	<i>n.m.</i>	<i>37,00</i>
<i>Franciacorta Pas Dosè Il Contestatore</i>	<i>Il Pendio</i>	<i>2012</i>	<i>63,00</i>
<i>Franciacorta Brut "Collezione Grandi Cru"</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>2011</i>	<i>68,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>41,00</i>
<i>Franciacorta Extra Brut</i>	<i>Faccoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>48,00</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero Nero</i>	<i>Colline della Stella Arici</i>	<i>2013</i>	<i>65,00</i>
<i>Franciacorta Saten Magnificentia</i>	<i>Uberti</i>	<i>2014</i>	<i>61,00</i>
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>44,00</i>
<i>Giacosa Extra Brut</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	<i>2013</i>	<i>57,00</i>
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>	<i>Ferrari</i>	<i>2007</i>	<i>150,00</i>
<i>Rosè Lambrusco Brut Metodo Classico</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>2013</i>	<i>45,00</i>
<i>Hausmannhof Riserva</i>	<i>Haderburg</i>	<i>2009</i>	<i>88,00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Ferm. Naturale</i>	<i>Az, Agr. Casa Coste Piane</i>	<i>n.m.</i>	<i>35,00</i>
<i>Ambarabà Garganega Ferm. Naturale</i>	<i>Volcanalia</i>	<i>2016</i>	<i>38,00</i>



Ristorante Collina

CHAMPAGNES

<i>Verzy Grand Cru Brut Nature</i>	<i>Alexandre Penet</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</i>
<i>Brut Initiales</i>	<i>Marc Chauvet</i>	<i>2008</i>	<i>93,00</i>
<i>Brut Nature Grand Cru</i>	<i>Marie Noelle Ledru</i>	<i>2008</i>	<i>160,00</i>
<i>Brut Premier</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>s.a.</i>	<i>88,00</i>
<i>Brut Premier Cru Empreinte</i>	<i>Pascal Mazet</i>	<i>n.m.</i>	<i>87,00</i>
<i>Brut Rosè Grand Cru</i>	<i>Maillart</i>	<i>s.a.</i>	<i>85,00</i>
<i>Cuveè Initiale Extra Brut Zero</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>89,00</i>
<i>Cramant Brut Reserve Grand Cru</i>	<i>Mallol Gantois</i>	<i>s.a.</i>	<i>90,00</i>
<i>Avize Grand Cru Zero</i>	<i>Varnier- Fanniere</i>	<i>s,a.</i>	<i>88,00</i>
<i>Cumieres Brut Nature</i>	<i>Laval</i>	<i>s.a.</i>	<i>150,00</i>
<i>Cuveè Alliaie</i>	<i>Dosnon et Lepage</i>	<i>s.a.</i>	<i>140,00</i>
<i>Extra Brut "BistrOtage"</i>	<i>Charles Dufor</i>	<i>s.a.</i>	<i>87,00</i>
<i>Cuvèe Fidèle Brut Nature</i>	<i>Vouette & Sorbèe</i>	<i>s.a.</i>	<i>135,00</i>
<i>Brut Premier Cru</i>	<i>Yves Ruffin</i>	<i>s.a.</i>	<i>83,00</i>
<i>Extra Brut</i>	<i>Heucq Pere et Fils</i>	<i>s.a.</i>	<i>79,00</i>
<i>Les Beaux Regards</i>	<i>Bereche et Fils</i>	<i>s.a.</i>	<i>148,00</i>
<i>Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Ulysse Collin</i>	<i>s.a.</i>	<i>150,00</i>
<i>Platine 1er Cru Extra Brut</i>	<i>Maillart</i>	<i>s.a.</i>	<i>87,00</i>
<i>Ambonnay Grand Cru Rosè Extra Brut</i>	<i>Marquet Pere et Fils</i>	<i>s,a.</i>	<i>95,00</i>



Ristorante Collina

VINI BIANCHI

VALLE D' AOSTA

<i>Petite Arvine</i>	<i>Az. Agr. Le Clocher</i>	2017	28,00
----------------------	----------------------------	------	-------

PIEMONTE

<i>Derthona Timorasso Vigneti Massa</i>	<i>Walter Massa</i>	2016	40,00
---	---------------------	------	-------

<i>Roero Arneis</i>	<i>Morra</i>	2018	28,00
---------------------	--------------	------	-------

LIGURIA

<i>Cinqueterre</i>	<i>Forlini-Cappellini</i>	2017	43,00
--------------------	---------------------------	------	-------

LOMBARDIA

<i>Lugana I Frati</i>	<i>Ca dei Frati</i>	2018	26,00
-----------------------	---------------------	------	-------

<i>Lugana Montelupo</i>	<i>Cobue</i>	2017	33,00
-------------------------	--------------	------	-------

<i>Il Lupo e la Volpe</i>	<i>Càsa Virginia</i>	2017	21,00
---------------------------	----------------------	------	-------

<i>Valcalepio</i>	<i>Il Calepino</i>	2017	20,00
-------------------	--------------------	------	-------

<i>Valcalepio Bianco</i>	<i>Cascina Bonaldi</i>	2017	24,00
--------------------------	------------------------	------	-------



Ristorante Collina

TRENTINO

<i>Trentino Nosiola</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	2016	33,00
-------------------------	-----------------------	------	-------

ALTO ADIGE

<i>Gewurztraminer Campaner</i>	<i>Kellerei Kaltern</i>	2015	35,00
<i>Manna</i>	<i>Franz Haas</i>	2016	44,00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Kellerei Kaltern</i>	2018	30,00
<i>Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	<i>Cantina Terlano</i>	2015	48,00
<i>Valle Isarco Riesling Kaiton</i>	<i>Kuenhof</i>	2016	47,00
<i>Valle Isarco Sylvaner</i>	<i>Garlader</i>	2017	39,00
<i>Valle Isarco Veltliner</i>	<i>Garlader</i>	2017	41,00
<i>Valle Isarco Kerner</i>	<i>Strasserhof</i>	2017	38,00
<i>Sauvignon Lahn</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	2017	33,00

VENETO

<i>Pico</i>	<i>La Biancara</i>	2013	44,00
<i>San Vincenzo</i>	<i>Anselmi</i>	2017	33,00
<i>Soave Cl.Sup.Calvarino</i>	<i>Piero Pan</i>	2016	41,00



Ristorante Collina

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Carso Vitovska</i>	<i>Zidarich</i>	2013	48,00
<i>Friuli Isonzo Friulano</i>	<i>Borgo S. Daniele</i>	2018	40,00
<i>Malvasia Istriana</i>	<i>Podversic</i>	2013	65,00
<i>Collio Ribolla Gialla "Vigna Runc "</i>	<i>Il Carpino</i>	2016	38,00
<i>Collio Ribolla Gialla</i>	<i>Terpin</i>	2008	49,00
<i>Collio Malvasia</i>	<i>Il Carpino</i>	2016	37,00
<i>Friuli Ribolla Gialla</i>	<i>Gravner</i>	2007	120,00

EMILIA ROMAGNA

<i>Ageno</i>	<i>Az. Vit. La Stoppa</i>	2012	43,00
<i>Malvasia Frizzante dell'Emilia</i>	<i>Az. Agricola Donati</i>	2016	29,00

TOSCANA

<i>Pitigliano Bianco "Brillero"</i>	<i>Poggio Concezione</i>	2010	58,00
<i>Vernaccia di S. Gimignano "Fiore"</i>	<i>Montenidoli</i>	2013	43,00

MARCHE

<i>Offida Pecorino Fiobbo</i>	<i>Az. Agricola Aurora</i>	2016	37,00
<i>Verdicchio Cl. Sup. "Il CapoVolto"</i>	<i>La Marca di S. Michele</i>	2012	49,00



Ristorante Collina

<i>Marche Bianco Terre Silvate</i>	<i>La Distesa</i>	2016	40,00
<i>Marche Bianco Verdicchio "Grottesco"</i>	<i>Di Giulia</i>	2013	39,00

UMBRIA

<i>Colli del Trasimeno "Nuricante"</i>	<i>Duca della Corgna</i>	2015	33,00
<i>Orvieto Sup.Terre Vineate</i>	<i>Palazzone</i>	2017	38,00

LAZIO

<i>Passerina Frusinate Senza Vandalismi</i>		2017	33,00
---	--	------	-------

ABRUZZO

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2017	85,00
<i>Trebbiano d' Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2008	150,00

CAMPANIA

<i>Campania Fiano "Don Chisciotte"</i>	<i>Az. Zampaglione</i>	2016	44,00
<i>Campania Fiano "Gaja"</i>	<i>Giardino</i>	2015	49,00
<i>Costa D'Amalfi "Furore Bianco"</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	2018	39,00



Ristorante Collina

PUGLIA

Puglia Verdeca "Carsia " *Guttarolo* 2016 45,00

SICILIA

Sicilia Carricante *La Calabretta* 2017 39,00

Terre Siciliane Grillo Vignammare *Barraco* 2016 42,00

Terre Siciliane Catarratto *Barraco* 2016 45,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura "Taerra" *Cant. Tani* 2017 34,00

Romangia Bianco *Dettori* 2016 49,00



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

<i>Chablis Vaillons 1er Cru</i>	<i>Domaine Servin</i>	2017	93,00
<i>Clos de la Coulée de Serrant</i>	<i>Nicolas Joly</i>	2007	160,00
<i>Chablis 1er Cru "Vacoupin"</i>	<i>Domaine Oudin</i>	2016	87,00
<i>Macon Verzè</i>	<i>Nicolas Maillet</i>	2016	65,00
<i>Mersault</i>	<i>Pierre Morey</i>	2014	170,00
<i>Puligny-Montrachet 1er cru Les Referts</i>	<i>Domaine Gauffroy Marc</i>	2012	110,00

GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg Trocken</i>	<i>Von Schubert</i>	2008	140,00
<i>Riesling Spatlese Trocken</i>	<i>Markus Molitor</i>	2007	145,00
<i>Riesling Kabinett Trocken</i>	<i>Schloss Johannisberger</i>	2007	120,00
<i>Riesling Kabinett Scharzhofbrger</i>	<i>Egon Muller</i>	2018	180,00



Ristorante Collina

VINI ROSATI

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Valentini 2018 120,00

CAMPANIA

Campania Rosato "Volpe Rosa" Cantina Giardino 2018 47,00

PUGLIA

Rosato Murgia Primitivo Agricole Pietraventosa 2019 35,00

CALABRIA

Calabria Rosato Gaglioppo Az..Agr. 'A Vita' 2019 37,00

SICILIA

Vinudilice Rosato I Vigneri dell' Etna- Salvo Foti 2017 63,00



Ristorante Collina

VINI ROSSI

PIEMONTE

<i>Barbaresco</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	2013	55,00
<i>Barbaresco Ovello</i>	<i>Boffa</i>	2012	78,00
<i>Barbaresco Ris. Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2008	130,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2004	145,00
<i>Barbaresco Asili</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	2012	180,00
<i>Barbaresco "Serraboella"</i>	<i>Cigliuti</i>	2015	90,00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Morra</i>	2017	27,00
<i>Barbera d'Asti "Asinoi"</i>	<i>Carussin</i>	2016	30,00
<i>Barolo Villero</i>	<i>Fenocchio</i>	2013	110,00
<i>Barolo Bricco Boschis</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2014	85,00
<i>Barolo Vigna Lazzairasco</i>	<i>Guido Porro</i>	2013	110,00
<i>Barolo Brunate</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2015	150,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2012	160,00
<i>Barolo Capalot</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2013	88,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Franco</i>	<i>Cappellano</i>	2011	170,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2017	31,00
<i>Gattinara</i>	<i>Travaglini</i>	2015	43,00
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>Travaglini</i>	2012	65,00
<i>Grignolino del Monferrato Casalese</i>	<i>Az. Vit. Auriel</i>	2016	37,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2016	42,00



Ristorante Collina

Rogero Superiore

Morra

2016 32,00

LOMBARDIA

<i>Oltrepo Pavese Barbacarlo</i>	<i>Comm. Lino Maga</i>	2013	85,00
<i>Terre del Colleoni Franconia</i>	<i>Az. Agr. Pecis</i>	2016	24,00
<i>Terre di Franciacorta Rosso</i>	<i>Ferghettina</i>	2017	30,00
<i>Valcalepio Rosso Colle della Luna</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	2008	29,00
<i>Valcalepio Rosso</i>	<i>Il Calepino</i>	2017	20,00
<i>Valcalepio Rosso Ronco di sera</i>	<i>Az. Ag. Sant'Egidio</i>	2017	25,00
<i>Valcalepio Rosso Vescovado Ris. Doglio</i>	<i>La Brugherata</i>	2008	39,00
<i>Valcalepio Rosso</i>	<i>Cascina Bonaldi</i>	2016	25,00
<i>Valtellina Sfursat 5 Stelle</i>	<i>Nino Negri</i>	2013	93,00
<i>Valtellina Sfursat S. Domenico</i>	<i>Triacca</i>	2011	55,00
<i>Valtellina Sup. Sassella</i>	<i>Terrazzi Alti</i>	2016	47,00
<i>Valtellina Sup. Inferno</i>	<i>Nobili</i>	2010	38,00
<i>Valtellina Sup. Sassella Ris. Rocce Rosse</i>	<i>Ar. Pe. Pe.</i>	2002	110,00
<i>Rosso Valtellina "Nebbia in Valle"</i>	<i>Dossi Retici</i>	2012	33,00
<i>Tassodine Pinot Nero</i>	<i>Az. Agr. Magni</i>	2015	35,00



Ristorante Collina

Via Capaler 5 - Strada per Roncola S. Bernardo - 24030 Almenno San Bartolomeo (BG)
Tel. 035 64 25 70 - Cell. 328 32 55 830 - Email: info@ristorantecollina.it - www.ristorantecollina.it

Ristorante Collina

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua "Galeae" *Kà Mancinè* 2015 38,00

TRENTINO

Granato *Foradori* 2017 88,00

Teroldego Rotaliano Sangue di Drago *Donati* 2011 41,00

Trentino Marzemino *Terre del Föhn* 2017 28,00

ALTO ADIGE

Lagrein Greis *Cantina Convento Muri-Gries* 2017 29,00

Lagrein Abtei Riserva *Cantina Convento Muri-Gries* 2014 47,00

Pinot Nero *Franz Haas* 2016 45,00

Pinot Nero *Castel Juval* 2016 48,00

Pinot Nero Saltner *Cantina Viticoltori di Caldaro* 2016 37,00

Sankt Anna Schiava *In Der Eben* 2014 38,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Terrano del Carso Teran *Zidarich* 2015 48,00

Colli Orientali Rosso "Sacrisassi " *Le Due Terre* 2012 53,00



Ristorante Collina

VENETO

<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Aldrighetti</i>	2012	78,00
<i>Amarone Vigneto Monte Lodoletta</i>	<i>Dal Forno</i>	1999	300,00
<i>Valpolicella Superiore</i>	<i>Roccolo Grassi</i>	2013	48,00
<i>Valpolicella Cl.Sup.Monte Cà Paletta</i>	<i>Quintarelli</i>	2008	110,00

EMILIA ROMAGNA

<i>Lambrusco dell'Emilia</i>	<i>Az.Ag.Donati</i>	2017	29,00
<i>Sangiovese "Leoni Rosso"</i>	<i>Az.Ag.Leoni</i>	2016	31,00
<i>Gutturnio "Sur Lie "</i>	<i>Croci</i>	2013	28,00

MARCHE

<i>Corbù Rosso</i>	<i>Az.Ag.Marcelli</i>	2008	38,00
<i>Rosso Piceno Superiore</i>	<i>Fattoria Aurora</i>	2016	37,00
<i>Marche Rosso "Nocenzio"</i>	<i>La Distesa</i>	2016	41,00



Ristorante Collina

TOSCANA

<i>Bolgheri Sassicaia</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	2016	290,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Capanna</i>	2010	120,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2011	95,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Campi di Fonterenza</i>	2012	130,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Salvioni - La Cerbaiola</i>	1999	185,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	2001	200,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	2004	220,00
<i>Cepparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2006	120,00
<i>Chianti Cl. Riserva</i>	<i>Az. Agr. Bucciarelli</i>	2011	47,00
<i>Chianti Cl. Le Trame</i>	<i>Podere Le Boncie</i>	2014	62,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Podere Castellinuzza</i>	2014	39,00
<i>Chianti Rufina Riserva Bucerchiale</i>	<i>Fattoria di Selvapiana</i>	2013	58,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2013	58,00
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Poggio Trevalle</i>	2016	35,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poderi Sanguineto I e II</i>	2015	47,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2016	45,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Paradiso di Manfredi</i>	2015	58,00



Ristorante Collina

UMBRIA

<i>Trasimeno Gamay Divina Villa Riserva</i>	<i>Duca della Corgna</i>	<i>2015</i>	<i>38,00</i>
<i>Montefalco Rosso Riserva</i>	<i>Antonelli</i>	<i>2012</i>	<i>39,00</i>
<i>Sagrantino Riserva Chiusa di Pannone</i>	<i>Antonelli</i>	<i>2012</i>	<i>63,00</i>

LAZIO

<i>Cesanese del Piglio "Priore Vigna Mozzatta" Az. Agr. La Visciola</i>		<i>2015</i>	<i>48,00</i>
---	--	-------------	--------------

ABRUZZO

<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	<i>2002</i>	<i>220,00</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo Marina Cvetic</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>2016</i>	<i>44,00</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo Toni</i>	<i>Cataldi Madonna</i>	<i>2013</i>	<i>53,00</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	<i>2012</i>	<i>210,00</i>



Ristorante Collina

CAMPANIA

<i>Donnaluna Aglianico</i>	<i>Vit. De Conciliis</i>	2007	45,00
<i>Campania Monte di Grazia Rosso</i>	<i>Az, Agr, Monte di Grazia</i>	2012	44,00
<i>Campania Aglianico "Le Fole"</i>	<i>Cantina Giardino</i>	2011	38,00

BASILICATA

<i>Aglianico del Vulture Caselle Riserva</i>	<i>D'Angelo</i>	2008	57,00
<i>Aglianico del Vulture Don Anselmo</i>	<i>Paternoster</i>	2004	85,00

PUGLIA

<i>Puglia Primitivo "Lamia delle Vigne"</i>	<i>Guttarolo</i>	2015	39,00
<i>Primitivo "Amphora"</i>	<i>Guttarolo</i>	2014	47,00
<i>Puglia Negroamaro "Niuru Maru"</i>	<i>L' Archetipo</i>	2015	40,00



Ristorante Collina

CALABRIA

Cirò Rosso Classico Superiore Riserva *A' Vita* 2014 46,00

SICILIA

Faro Superiore *Bonaventura* 2013 59,00

Frappato di Vittoria *Arianna Occhipinti* 2015 47,00

Terre Siciliane Nero D' avola *Barraco* 2013 42,00

Etna Rosso "Nzemmula" *Az. Agr, Ferrara Sardo* 2016 51,00

Etna Rosso "Vinupetra" *I Vigneri dell' Etna -Salvo Foti* 2016 75,00

SARDEGNA

Romangia Rosso Tenores *Dettori* 2010 73,00

Barrosu Ris. Franzisca *Giovanni Montisci* 2010 85,00

Carignano del Sulcis Ris. Rocca Rubia *Santadi* 2014 40,00

Nieddera Rosso *Contini* 2005 33,00



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

Bordeaux

Margaux

Chateau Dufort-Vivens 2001 150,00

Pauillac

Chateau Lynch Bages 2006 280,00

Sant Julien

Chateau Léoville Poyferré 2001 130,00

Bourgogne

Gevrey Chambertin Vieux Vignes Harmand Geoffroy 2016 71,00

Bourgogne Cotes de Nuits Francois Lamarche 2016 68,00

Auxey-Duressse 1er C" Les Bas Duresses" Domaine Vincent Bouzereau 2016 95,00

Cotes du Rhone

Chateneuf du Pape Domaine Haut des Terres Blanches 2012 70,00



Ristorante Collina

VINI DA MEDITAZIONE

PIEMONTE

<i>Sol Moscato Passito</i>	<i>Ezio Cerruti</i>	2009	0,375	49,00
<i>Barolo Chinato</i>	<i>Cappellano</i>	n.m.	0,500	60,00

LOMBARDIA

<i>Moscato di Scanzo Doge</i>	<i>La Brugherata</i>	2012	0,500	65,00
<i>Moscato di Scanzo</i>	<i>Az. Agr. Biava</i>	2011	0,500	85,00

TRENTINO

<i>Trentino Vin Santo</i>	<i>Az. Ag. Francesco Poli</i>	1997	0,375	66,00
---------------------------	-------------------------------	------	-------	-------

ALTO ADIGE

<i>Moscato Rosa Schweizer</i>	<i>Franz Haas</i>	2016	0,375	47,00
-------------------------------	-------------------	------	-------	-------

VENETO

<i>Breganze Torcolato</i>	<i>Maculan</i>	2012	0,375	40,00
<i>I Capitelli</i>	<i>Anselmi</i>	2015	0,375	41,00



Ristorante Collina

<i>Recioto della Valpolicella Classico</i>	<i>Roccolo Grassi</i>	2004	0,375	55,00
<i>Recioto di Gambellara</i>	<i>La Bianca</i>	2002	0,500	53,00

TOSCANA

<i>Aleatico dell'Elba</i>	<i>Fattoria delle Ripalte</i>	2006	0,375	48,00
<i>Vin Santo</i>	<i>Isole e Olena</i>	2003	0,375	65,00

UMBRIA

<i>Montefalco Sagrantino Passito</i>	<i>Antonelli</i>	2010	0,375	48,00
--------------------------------------	------------------	------	-------	-------

SICILIA

<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè</i>	<i>Donnafugata</i>	2014	0,375	49,00
<i>Vecchio Samperi Ventennale</i>	<i>De Bartoli</i>	n.m	0,500	73,00

SARDEGNA

<i>Malvasia di Bosa Riserva</i>	<i>Colombu</i>	2011	0,500	65,00
---------------------------------	----------------	------	-------	-------



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

SAUTERNES

Chateau D'Yquem

1994 0,375 250,00

Birre del territorio

Per quanto riguarda le birre, abbiamo scelto di proporre i prodotti del birrifico artigianale Lemine di Almenno San Salvatore, non filtrate e non pastorizzate.

San Tomé (chiara)

Larezia (ambrata)

Simaer (scura)

Il prezzo delle birre è di € 6.50



Ristorante Collina

Via Capaler 5 - Strada per Roncola S. Bernardo - 24030 Almenno San Bartolomeo (BG)
Tel. 035 64 25 70 - Cell. 328 32 55 830 - Email: info@ristorantecollina.it - www.ristorantecollina.it