

# 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 Millesimato</i>	<i>Colline della Stella Arici</i>	<i>2015</i>	<i>68,00</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>Franciacorta Dosaggio Zero Rosè</i>	<i>Colline della Stella Arici</i>	<i>n,m,</i>	<i>58,00</i>
<i>Giacosa Extra Brut</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	<i>2013</i>	<i>55,00</i>
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>	<i>Ferrari</i>	<i>2008</i>	<i>160,00</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>Volcanafia</i>	<i>2018</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>170,00</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>90,00</i>
<i>Cuveè Initiale Extra Brut Zero</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>88,00</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>160,00</i>
<i>Cuveè Alliae</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 &amp; 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>160,00</i>
<i>Platine 1er Cru Extra Brut</i>	<i>Maillart</i>	<i>s.a.</i>	<i>88,00</i>
<i>Cuvèe Rosè Brut</i>	<i>Louis Huot</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>Forlani-Cappellini</i>	2017	45,00
--------------------	---------------------------	------	-------

### 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>Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe</i>	<i>Tenuta 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>	2018	36,00
<i>Manna</i>	<i>Franz Haas</i>	2016	44,00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Cantina Valle Isarco</i>	2019	30,00
<i>Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	<i>Cantina Terlano</i>	2017	48,00
<i>Valle Isarco Riesling Kaiton</i>	<i>Kuenhof</i>	2016	47,00
<i>Valle Isarco Sylvaner</i>	<i>Garlider</i>	2017	39,00
<i>Valle Isarco Veltliner</i>	<i>Garlider</i>	2017	41,00
<i>Valle Isarco Kerner</i>	<i>Strasserhof</i>	2018	38,00
<i>Sauvignon Lahn</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	2018	33,00

## VENETO

<i>Pico</i>	<i>La Biancara</i>	2013	44,00
<i>San Vincenzo</i>	<i>Anselmi</i>	2019	34,00
<i>Soave Cl.Sup.Calvarino</i>	<i>Piero Pan</i>	2016	41,00



# Ristorante Collina

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Venezia Giulia Vitovska</i>	<i>Zidarich</i>	2018	49,00
<i>Friuli Isonzo Friulano</i>	<i>Borgo S. Daniele</i>	2018	40,00
<i>Friuli Colli Orientali Pinot Grigio</i>	<i>Ronco Severo</i>	2018	47,00
<i>Collio Ribolla Gialla "Vigna Runc "</i>	<i>Il Carpino</i>	2018	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 Colli Orientali Friulano</i>	<i>Ronco Severo</i>	2018	47,00
<i>Malvasia Istriana</i>	<i>Podversic</i>	2016	65,00

## EMILIA ROMAGNA

<i>Ageno</i>	<i>Az. Vit. La Stoppa</i>	2012	47,00
<i>Malvasia Frizzante dell'Emilia</i>	<i>Az. Agricola Donati</i>	2016	34,00

## TOSCANA

<i>Pitigliano Bianco "Brillero"</i>	<i>Poggio Concezione</i>	2010	60,00
<i>Vernaccia di S. Gimignano "Selvabianca"</i>	<i>Colombaio di S. Chiara</i>	2019	44,00
<i>Vernaccia di S. Gimignano</i>	<i>La Lastra</i>	2019	38,00



# Ristorante Collina

## MARCHE

<i>Offida Pecorino Fiobbo</i>	<i>Az. Agricola Aurora</i>	2016	38,00
<i>Verdicchio Cast. Jesi Cl. Sup. Coroncino</i>	<i>Fattoria Coroncino</i>	2018	42,00
<i>Marche Bianco Terre Silvate</i>	<i>La Distesa</i>	2016	39,00
<i>Marche Bianco Verdicchio "Grottesco"</i>	<i>Di Giulia</i>	2013	40,00

## 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>		2019	33,00
---	--	------	-------

## ABRUZZO

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2017	110,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2008	150,00



# Ristorante Collina

## 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>	2019	39,00

## PUGLIA

<i>Puglia Verdecia "Carsia "</i>	<i>Guttarolo</i>	2016	45,00
----------------------------------	------------------	------	-------

## SICILIA

<i>Sicilia Carricante</i>	<i>La Calabretta</i>	2017	39,00
<i>Terre Siciliane Grillo Vignammare</i>	<i>Barraco</i>	2016	42,00
<i>Terre Siciliane Catarratto</i>	<i>Barraco</i>	2016	45,00

## SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura "Taerra"</i>	<i>Cant.Tani</i>	2018	35,00
<i>Romangia Bianco</i>	<i>Dettori</i>	2016	54,00





# Ristorante Collina

## PROPOSTE INTERNAZIONALI

### FRANCIA

<i>Chablis 1er Cru "Vacoupin"</i>	<i>Domaine Oudin</i>	2016	88,00
<i>Clos de la Coulée de Serrant</i>	<i>Nicolas Joly</i>	2007	160,00
<i>Chablis Vaillons 1er Cru</i>	<i>Domaine Servin</i>	2017	100,00
<i>Macon Verzè</i>	<i>Nicolas Maillet</i>	2016	65,00
<i>Mersault</i>	<i>Pierre Morey</i>	2014	180,00
<i>Puligny-Montrachet 1er cru Les Referts</i>	<i>Domaine Gauffroy Marc</i>	2012	130,00

### GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg Trocken</i>	<i>Von Schubert</i>	2008	150,00
<i>Riesling Spatlese Trocken</i>	<i>Markus Molitor</i>	2007	145,00
<i>Riesling Kabinett Trocken</i>	<i>Schloss Johannisberger</i>	2007	130,00
<i>Riesling Kabinett Scharzhofbrger</i>	<i>Egon Muller</i>	2018	190,00





# Ristorante Collina

## VINI ROSATI

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo                      Valentini                      2018    130,00

### 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    38,00

### 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	57,00
<i>Barbaresco Ovello</i>	<i>Boffa</i>	2012	85,00
<i>Barbaresco Ris. Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2008	150,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2004	155,00
<i>Barbaresco Asili</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	2012	190,00
<i>Barbaresco "Serraboella"</i>	<i>Cigliuti</i>	2015	95,00
<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	120,00
<i>Barolo Bricco Boschis</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2014	90,00
<i>Barolo Vigna Lazzairasco</i>	<i>Guido Porro</i>	2013	100,00
<i>Barolo Brunate</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2015	150,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2012	170,00
<i>Barolo Capalot</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2013	93,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Franco</i>	<i>Cappellano</i>	2012	180,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2018	31,00
<i>Gattinara</i>	<i>Travaglini</i>	2015	43,00
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>Travaglini</i>	2015	65,00
<i>Grignolino del Monferrato Casalese</i>	<i>Az. Vit. Auriel</i>	2017	37,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2016	40,00



# 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>	2019	27,00
<i>Terre di Franciacorta Rosso</i>	<i>Ferghettina</i>	2017	33,00
<i>Valcalepio Rosso Colle della Luna</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	2008	29,00
<i>Valcalepio Rosso</i>	<i>Il Calepino</i>	2017	24,00
<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>	2018	27,00
<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>	2013	120,00
<i>Rosso Valtellina "Nebbia in Valle"</i>	<i>Dossi Retici</i>	2012	33,00
<i>Tassodine Pinot Nero</i>	<i>Az. Agr. Magni</i>	2016	35,00
<i>Bergamasca Sirah Rosso</i>	<i>Tenuta Casa Virginia</i>	2017	25,00



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](http://www.ristorantecollina.it)



# 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	33,00
<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	39,00
<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>	2007	210,00
<i>Brunello Montalcino -Madonna d. Grazie</i>	<i>Il Marroneto</i>	2006	220,00
<i>Cepparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2016	130,00
<i>Chianti Cl. Riserva</i>	<i>Az. Agr. Bucciarelli</i>	2011	47,00
<i>Chianti Cl. Le Trame</i>	<i>Podere Le Boncie</i>	2016	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	57,00
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Poggio Trevalle</i>	2016	35,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poderi Sanguineto I e II</i>	2016	46,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2016	45,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Az Agr. Pietroso</i>	2016	41,00





# 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>240,00</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo Marina Cvetic</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>2016</i>	<i>45,00</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo Toni</i>	<i>Cataldi Madonna</i>	<i>2013</i>	<i>54,00</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	<i>2012</i>	<i>250,00</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	90,00

## PUGLIA

<i>Puglia Primitivo "Lamia delle Vigne"</i>	<i>Guttarolo</i>	2015	39,00
<i>Primitivo "Amphora"</i>	<i>Guttarolo</i>	2014	45,00
<i>Puglia Negroamaro "Niuru Maru"</i>	<i>L' Archetipo</i>	2015	40,00



# Ristorante Collina

## CALABRIA

*Cirò Rosso Classico Superiore Riserva* *A' Vita* 2014 47,00

## SICILIA

*Faro Superiore* *Bonavita* 2013 56,00

*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* 2015 70,00

*Cannonau di Sardegna Barrosu* *Giovanni Montisci* 2018 65,00

*Carignano del Sulcis Rjs. Rocca Rubia* *Santadi* 2014 39,00

*Cannonau di Sardegna Mamuthone* *Sedilesu* 2017 41,00



# Ristorante Collina

## PROPOSTE INTERNAZIONALI

### FRANCIA

#### Bordeaux

##### Pauillac

Chateau Lynch Bages 1997 240,00

##### Sant Julien

Chateau Léoville Poyferré 2001 150,00

#### Bourgogne

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 75,00



# Ristorante Collina

## VINI DA MEDITAZIONE

### PIEMONTE

<i>Sol Moscato Passito</i>	<i>Ezio Cerruti</i>	2009	0,375	58,00
<i>Barolo Chinato</i>	<i>Cappellano</i>	n.m.	0,500	65,00

### 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	90,00

### TRENTINO

<i>Trentino Vin Santo</i>	<i>Az. Ag. Francesco Poli</i>	2004	0,375	70,00
---------------------------	-------------------------------	------	-------	-------

### 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	43,00
<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	59,00
<i>Recioto di Gambellara</i>	<i>La Bianca</i>	2002	0,500	61,00

## TOSCANA

<i>Aleatico dell'Elba</i>	<i>Fattoria delle Ripalte</i>	2006	0,375	47,00
<i>Vin Santo</i>	<i>Isole e Olena</i>	2003	0,375	79,00

## 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	75,00

## SARDEGNA

<i>Malvasia di Bosa Riserva</i>	<i>Colombu</i>	2011	0,500	68,00
---------------------------------	----------------	------	-------	-------



# 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 birrificio 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](http://www.ristorantecollina.it)