

Ristorante Collina

SPUMANANTI

<i>Brut Classico Riserva Fra Ambrogio</i>	<i>Il Calepino</i>	<i>n.m.</i>	<i>37,00</i>
<i>Chardonnay Spumante Brut</i>	<i>Cant. Valle S.Martino</i>	<i>n.m.</i>	<i>23,00</i>
<i>Franciacorta Pas Dosè Il Contestatore</i>	<i>Il Pendio</i>	<i>2013</i>	<i>63,00</i>
<i>Franciacorta Saten Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>43,00</i>
<i>Franciacorta Brut "Collezione Grandi Cru"</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>2013</i>	<i>68,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>40,00</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>2017</i>	<i>68,00</i>
<i>Franciacorta Saten Magnificentia</i>	<i>Uberti</i>	<i>2015</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>Spumante Ancestrale Grignolino "Mostro"</i>	<i>Cascina Tavijn</i>	<i>2020</i>	<i>36,00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Riferm.Naturale</i>	<i>Az, Agr. Casa Coste Piane</i>	<i>n.m.</i>	<i>35,00</i>
<i>Ambarabà Garganega Riferm. Naturale</i>	<i>Volcanalia</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>97,00</i>
<i>Gran Cru Brut Millèsime</i>	<i>Benoit Lahave</i>	<i>2012</i>	<i>180,00</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>85,00</i>
<i>"Zero" Rosè Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	<i>s.a.</i>	<i>110,00</i>
<i>Cuvèe 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>Extra Brut "BistrOtage"</i>	<i>Charles Dufor</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</i>
<i>Cuvèe Fidèle Brut Nature</i>	<i>Vouette & Sorbèe</i>	<i>s.a.</i>	<i>140,00</i>
<i>Brut Premier Cru</i>	<i>Yves Ruffin</i>	<i>s.a.</i>	<i>88,00</i>
<i>Extra Brut</i>	<i>Heucq Pere et Fils</i>	<i>s.a.</i>	<i>79,00</i>
<i>Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Ulysse Collin</i>	<i>s.a.</i>	<i>170,00</i>
<i>Fleure de L'Europe Brut Nature</i>	<i>Fleury</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</i>
<i>Cuvèe Rosè Brut</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s,a,</i>	<i>86,00</i>



Ristorante Collina

VINI BIANCHI

VALLE D' AOSTA

Petite Arvine Az. Agr. Le Clocher 2017 28,00

PIEMONTE

Derthona Timorasso Vigneti Massa Walter Massa 2017 40,00

Roero Arneis Morra 2018 27,00

Erbaluce di Caluso Gnavi 2019 28,00

LIGURIA

Cinqueterre Forlino-Cappellini 2017 45,00

LOMBARDIA

Lugana Terecrea Pilandro 2020 28,00

Lugana Montelupo Cobue 2017 33,00

Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe Tenuta Càsa Virginia 2017 23,00

Valcalepio Il Calepino 2017 20,00

Valcalepio Bianco Cascina Bonaldi 2017 24,00

TRENTINO

Trentino Nosiola Pojer e Sandri 2016 33,00



Ristorante Collina

ALTO ADIGE

<i>Gewurztraminer Campaner</i>	<i>Kellerei Kaltern</i>	2019	36,00
<i>Manna</i>	<i>Franz Haas</i>	2018	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>	2020	38,00
<i>Sauvignon Lahn</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	2019	33,00

VENETO

<i>Pico</i>	<i>La Biancara</i>	2013	47,00
<i>San Vincenzo</i>	<i>Anselmi</i>	2019	34,00
<i>Soave Cl.Sup.Calvarino</i>	<i>Piero Pan</i>	2016	41,00

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	48,00
<i>Collio Ribolla Gialla "Vigna Runc "</i>	<i>Il Carpino</i>	2018	38,00
<i>Ribolla Gialla delle Venezie</i>	<i>Terpin</i>	2013	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



Ristorante Collina

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

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	41,00
<i>Marche Bianco Terre Silvate</i>	<i>La Distesa</i>	2020	39,00
<i>Verdicchio di Matelica "Gegè"</i>	<i>Az. Agr. Cavalieri</i>	2018	38,00

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>		2020	33,00
---	--	------	-------



Ristorante Collina

ABRUZZO

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Bossanova</i>	2020	45,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2017	120,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2014	160,00

CAMPANIA

<i>Campania Fiano "Don Chisciotte"</i>	<i>Az. Zampaglione</i>	2016	44,00
<i>Campania Fiano "Gaja"</i>	<i>Giardino</i>	2015	51,00
<i>Costa D'Amalfi "Furore Bianco"</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	2019	39,00

PUGLIA

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

SICILIA

<i>Sicilia Carricante</i>	<i>La Calabretta</i>	2017	39,00
<i>Terre Siciliane Grillo Biancoammare</i>	<i>Barraco</i>	2020	38,00
<i>Terre Siciliane Catarratto</i>	<i>Barraco</i>	2019	44,00

SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura "Taerra"</i>	<i>Cant. Tani</i>	2018	35,00
<i>Romangia Bianco</i>	<i>Dettori</i>	2016	58,00



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

<i>Chablis</i>	<i>Domaine Moreau-Naudet</i>	2019	68,00
<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	81,00
<i>Macon Verzè</i>	<i>Nicolas Maillet</i>	2019	57,00
<i>Mersault</i>	<i>Pierre Morey</i>	2014	140,00
<i>Chassagne-Montrachet Vielle Vignes</i>	<i>Sophie et Vincent Morey</i>	2018	110,00

GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg Trocken</i>	<i>Von Schubert</i>	2008	150,00
<i>Riesling Spatlese Trocken</i>	<i>Markus Molitor</i>	2007	155,00
<i>Riesling Kabinett Trocken</i>	<i>Schloss Johannisberger</i>	2007	140,00
<i>Riesling Kabinett Scharzhofbrger</i>	<i>Egon Muller</i>	2018	200,00

VINI ROSATI

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo</i>	<i>Valentini</i>	2018	130,00
--	------------------	------	--------

CAMPANIA

<i>Campania Rosato "Volpe Rosa"</i>	<i>Cantina Giardino</i>	2018	47,00
-------------------------------------	-------------------------	------	-------



Ristorante Collina

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

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

VINI ROSSI

PIEMONTE

<i>Barbaresco</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	2017	55,00
<i>Barbaresco Ovello</i>	<i>Boffa</i>	2012	85,00
<i>Barbaresco Ris. Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2011	150,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2004	160,00
<i>Barbaresco Asili</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	2012	210,00
<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	130,00
<i>Barolo Bricco Boschis</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2016	120,00
<i>Barolo Vigna Lazzairasco</i>	<i>Guido Porro</i>	2013	135,00
<i>Barolo Brunate</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2015	160,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2017	180,00
<i>Barolo Capalot</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2016	90,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Franco</i>	<i>Cappellano</i>	2012	200,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2018	31,00
<i>Gattinara</i>	<i>Travaglini</i>	2017	45,00
<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>Giuseppe Rinaldi</i>	2019	48,00
<i>Roero Superiore</i>	<i>Morra</i>	2016	34,00



Ristorante Collina

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>Bergamasca Rosso Vermiglio</i>	<i>Cascina del Ronco</i>	2018	23,00
<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>	2016	95,00
<i>Valtellina Sfursat S. Domenico</i>	<i>Triacca</i>	2011	58,00
<i>Valtellina Sup. Sassella</i>	<i>Terrazzi Alti</i>	2017	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

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua "Galeae"	Kà Mancinè	2015	40,00
--------------------------------	------------	------	-------

TRENTINO

Granato	Foradori	2017	88,00
---------	----------	------	-------

Teroldego Rotaliano Sangue di Drago	Donati	2012	41,00
-------------------------------------	--------	------	-------

Trentino Marzemino	Terre del Föhn	2017	28,00
--------------------	----------------	------	-------

ALTO ADIGE

Lagrein Greis	Cantina Convento Muri-Gries	2019	30,00
---------------	-----------------------------	------	-------

Lagrein Abtei Riserva	Cantina Convento Muri-Gries	2017	49,00
-----------------------	-----------------------------	------	-------

Pinot Nero	Franz Haas	2018	46,00
------------	------------	------	-------

Pinot Nero Riserva Saltner	Cantina Viticoltori di Caldaro	2018	39,00
----------------------------	--------------------------------	------	-------

Sankt Anna Schiava	In Der Eben	2014	41,00
--------------------	-------------	------	-------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia Terrano	Zidarich	2015	48,00
------------------------	----------	------	-------

Colli Orientali Rosso "Sacrisassi"	Le Due Terre	2018	57,00
------------------------------------	--------------	------	-------

VENETO

Amarone della Valpolicella	Aldrighetti	2015	79,00
----------------------------	-------------	------	-------

Amarone Vigneto Monte Lodoletta	Dal Forno	1999	300,00
---------------------------------	-----------	------	--------

Valpolicella Cl. Sup. San Giorgio Alto	Monte dall'Ora	2016	47,00
--	----------------	------	-------



Ristorante Collina

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

TOSCANA

<i>Bolgheri Sassicaia</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	2015	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	140,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Salvioni - La Cerbaiola</i>	1999	185,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	2010	230,00
<i>Brunello Montalcino -Madonna d. Grazie</i>	<i>Il Marroneto</i>	2006	240,00
<i>Cepparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2016	140,00
<i>Chianti Cl. Riserva</i>	<i>Az. Agr. Bucciarelli</i>	2013	48,00
<i>Chianti Cl. Le Trame</i>	<i>Podere Le Boncie</i>	2016	63,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Podere Castellinuzza</i>	2014	39,00
<i>Chianti Rufina Riserva Bucerchiale</i>	<i>Fattoria di Selvapiana</i>	2016	61,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2013	57,00



Ristorante Collina

<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Poggio Trevvalle</i>	2016	35,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poderi Sanguinetto 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	39,00

UMBRIA

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

LAZIO

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

ABRUZZO

<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2002	250,00
<i>Montepulciano d' Abruzzo Marina Cvetic</i>	<i>Masciarelli</i>	2016	45,00
<i>Montepulciano d' Abruzzo Toni</i>	<i>Cataldi Madonna</i>	2013	54,00
<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2012	260,00

CAMPANIA

<i>Campania Aglianico "Nude"</i>	<i>Cantina Giardino</i>	2011	63,00
<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



Ristorante Collina

BASILICATA

<i>Aglianico del Vulture Daginestra</i>	<i>Grifalco</i>	2015	63,00
<i>Aglianico del Vulture "Titolo"</i>	<i>Elena Fucci</i>	2019	51,00

PUGLIA

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

CALABRIA

<i>Cirò Rosso Classico Superiore Riserva</i>	<i>A' Vita</i>	2014	47,00
--	----------------	------	-------

SICILIA

<i>Faro Superiore</i>	<i>Bonavita</i>	2013	63,00
<i>Frappato di Vittoria</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	2017	49,00
<i>Terre Siciliane Nero D' avola</i>	<i>Barraco</i>	2013	42,00
<i>Etna Rosso "Nzemmula"</i>	<i>Az. Agr, Ferrara Sardo</i>	2016	59,00
<i>Etna Rosso "Vinupetra"</i>	<i>I Vigneri dell' Etna -Salvo Foti</i>	2016	78,00

SARDEGNA

<i>Romangia Rosso Tenores</i>	<i>Dettori</i>	2015	76,00
<i>Cannonau di Sardegna Barrosu</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	2018	65,00
<i>Carignano del Sulcis Ris. Rocca Rubia</i>	<i>Santadi</i>	2014	39,00
<i>Cannonau di Sardegna Mamuthone</i>	<i>Sedilesu</i>	2017	46,00



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

Bordeaux

Pessac-Leognan

<i>Chateau Carbonnieux</i>	<i>Cru Classè</i>	<i>2018</i>	<i>150,00</i>
----------------------------	-------------------	-------------	---------------

Sant Julien

<i>Chateau Léoville Poyferrè</i>	<i>Cru Classè</i>	<i>2001</i>	<i>170,00</i>
----------------------------------	-------------------	-------------	---------------

Moulis

<i>Chateau</i>	<i>Chasse-Spleen</i>	<i>2018</i>	<i>140,00</i>
----------------	----------------------	-------------	---------------

Bourgogne

<i>Volnay</i>	<i>Fernand et Laurent Pillot</i>	<i>2016</i>	<i>78,00</i>
---------------	----------------------------------	-------------	--------------

<i>Morey St.Denis Vieilles Vignes</i>	<i>Stephane Magnien</i>	<i>2019</i>	<i>130,00</i>
---------------------------------------	-------------------------	-------------	---------------

Cotes du Rhone

<i>Chateneuf du Pape</i>	<i>Domaine Haut des Terres Blanches</i>	<i>2012</i>	<i>75,00</i>
--------------------------	---	-------------	--------------



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</i>	<i>Az. Agr. Biava</i>	2011	0,500	90,00
--------------------------	-----------------------	------	-------	-------

TRENTINO

<i>Trentino Vin Santo</i>	<i>Az. Agr. 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
<i>Recioto della Valpolicella Classico</i>	<i>Roccolo Grassi</i>	2004	0,375	59,00
<i>Recioto di Gambellara</i>	<i>La Biancara</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>	2009	0,375	80,00



Ristorante Collina

UMBRIA

Montefalco Sagrantino Passito *Antonelli* 2010 0,375 48,00

SICILIA

Passito di Pantelleria Ben Ryè *Donnafugata* 2014 0,375 49,00

Vecchio Samperi Ventennale *De Bartoli* n.m 0,500 75,00

SARDEGNA

Malvasia di Bosa Riserva *Colombu* 2011 0,500 68,00

PROPOSTE INTERNAZIONALI

SAUTERNES

Chateau D'Yquem 1994 0,375 250,00



Ristorante Collina

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