

Ristorante Collina

SPUMANTI

<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>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>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 & Sorbèe</i>	<i>s.a.</i>	<i>135,00</i>
<i>Brut Premier Cru</i>	<i>Yves Ruffin</i>	<i>s.a.</i>	<i>85,00</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>85,00</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 Terecrea</i>	<i>Pilandro</i>	2020	28,00
------------------------	-----------------	------	-------

<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

Trentino Nosiola *Pojer e Sandri* 2016 33,00

ALTO ADIGE

Gewurztraminer Campaner *Kellerei Kaltern* 2018 36,00

Manna *Franz Haas* 2018 44,00

Muller Thurgau *Cantina Valle Isarco* 2019 30,00

Pinot Bianco Riserva Vorberg *Cantina Terlano* 2017 48,00

Valle Isarco Riesling Kaiton *Kuenhof* 2016 47,00

Valle Isarco Sylvaner *Garlider* 2017 39,00

Valle Isarco Veltliner *Garlider* 2017 41,00

Valle Isarco Kerner *Strasserhof* 2020 38,00

Sauvignon Lahn *St. Michael Eppan* 2019 33,00

VENETO

Pico *La Biancara* 2013 44,00

San Vincenzo *Anselmi* 2019 34,00

Soave Cl.Sup.Calvarino *Piero Pan* 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	120,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2008	150,00



Ristorante Collina

CAMPANIA

Campania Fiano "Don Chisciotte"	Az. Zampaglione	2016	44,00
Campania Fiano "Gaja"	Giardino	2015	49,00
Costa D'Amalfi "Furore Bianco"	Marisa Cuomo	2019	39,00

PUGLIA

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

SICILIA

Sicilia Carricante	La Calabretta	2017	39,00
Terre Siciliane Grillo Biancoammare	Barraco	2020	41,00
Terre Siciliane Catarratto	Barraco	2019	45,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura "Taerra"	Cant. Tani	2018	35,00
Romangia Bianco	Dettori	2016	55,00



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

<i>Chablis 1er Cru "Vacoupin"</i>	<i>Domaine Oudin</i>	<i>2016</i>	<i>81,00</i>
<i>Clos de la Coulée de Serrant</i>	<i>Nicolas Joly</i>	<i>2007</i>	<i>160,00</i>
<i>Chablis Vaillons 1er Cru</i>	<i>Domaine Servin</i>	<i>2017</i>	<i>76,00</i>
<i>Macon Verzè</i>	<i>Nicolas Maillet</i>	<i>2016</i>	<i>57,00</i>
<i>Mersault</i>	<i>Pierre Morey</i>	<i>2014</i>	<i>180,00</i>
<i>Puligny-Montrachet 1er cru Les Referts</i>	<i>Domaine Gauffroy Marc</i>	<i>2012</i>	<i>130,00</i>

GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg Trocken</i>	<i>Von Schubert</i>	<i>2008</i>	<i>150,00</i>
<i>Riesling Spatlese Trocken</i>	<i>Markus Molitor</i>	<i>2007</i>	<i>155,00</i>
<i>Riesling Kabinett Trocken</i>	<i>Schloss Johannisberger</i>	<i>2007</i>	<i>130,00</i>
<i>Riesling Kabinett Scharzhofbrger</i>	<i>Egon Muller</i>	<i>2018</i>	<i>200,00</i>



Ristorante Collina

VINI ROSATI

ABRUZZO

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

CAMPANIA

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

PUGLIA

<i>Rosato Murgia Primitivo</i>	<i>Agricole Pietraventosa</i>	<i>2019</i>	<i>35,00</i>
--------------------------------	-------------------------------	-------------	--------------

CALABRIA

<i>Calabria Rosato Gaglioppo</i>	<i>Az..Agr. 'A Vita'</i>	<i>2019</i>	<i>38,00</i>
----------------------------------	--------------------------	-------------	--------------

SICILIA

<i>Vinudilice Rosato</i>	<i>I Vigneri dell'Etna- Salvo Foti</i>	<i>2017</i>	<i>63,00</i>
--------------------------	--	-------------	--------------



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>	2011	130,00
<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
<i>Roero Superiore</i>	<i>Morra</i>	2016	32,00



Ristorante Collina

LOMBARDIA

<i>Oltrepo Pavese Barbaresco</i>	<i>Comm. Lino Maga</i>	2013	85,00
<i>Terre del Colleonì 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

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 45,00

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

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia Terrano *Zidarich* 2015 48,00

Colli Orientali Rosso "Sacrisassi" *Le Due Terre* 2012 55,00



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	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	140,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Salvioni - La Cerbaiola</i>	1999	185,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	2007	220,00
<i>Brunello Montalcino -Madonna d. Grazie</i>	<i>Il Marroneto</i>	2006	230,00
<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>	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" Az. Agr. La Visciola</i>		2015	48,00
---	--	------	-------

ABRUZZO

<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2002	240,00
<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



Ristorante Collina

CAMPANIA

<i>Campania Aglianico "Nude"</i>	<i>Cantina Giardino</i>	<i>2011</i>	<i>57,00</i>
<i>Campania Monte di Grazia Rosso</i>	<i>Az, Agr, Monte di Grazia</i>	<i>2012</i>	<i>44,00</i>
<i>Campania Aglianico "Le Fole"</i>	<i>Cantina Giardino</i>	<i>2011</i>	<i>38,00</i>

BASILICATA

<i>Aglianico del Vulture Daginestra</i>	<i>Grifalco</i>	<i>2015</i>	<i>59,00</i>
<i>Aglianico del Vulture Don Anselmo</i>	<i>Paternoster</i>	<i>2004</i>	<i>90,00</i>

PUGLIA

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



Ristorante Collina

CALABRIA

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

SICILIA

Faro Superiore *Bonavita* 2013 58,00

Frappato di Vittoria *Arianna Occhipinti* 2017 49,00

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

Etna Rosso "Nzemmula" *Az. Agr, Ferrara Sardo* 2016 53,00

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

Pessac-Leognan

Chateau Carbonnieux Cru Classè 2018 120,00

Sant Julien

Chateau Léoville Poyferrè Cru Classè 2001 170,00

Moulis

Chateau Chasse-Spleen 2018 110,00

Bourgogne

Volnay Fernand et Laurent Pillot 2016 78,00

Morey St.Denis Vieilles Vignes Stephane Magnien 2019 120,00

Cotes du Rhone

Chateneuf du Pape Domaine Haut des Terres Blanches 2012 75,00



Ristorante Collina

VINI DA MEDITAZIONE

PIEMONTE

<i>Sol</i> Moscato Passito	<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. 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



Ristorante Collina

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
---------------------------------	----------------	------	-------	-------

PROPOSTE INTERNAZIONALI

SAUTERNES

<i>Chateau D'Yquem</i>		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