

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>2015</i>	<i>63,00</i>
<i>Franciacorta Saten Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>45,00</i>
<i>Franciacorta Brut "Collezione Grandi Cru"</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>2014</i>	<i>73,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>43,00</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>69,00</i>
<i>Franciacorta Saten Magnificentia</i>	<i>Uberti</i>	<i>2017</i>	<i>62,00</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>Spumante Ancestrale Grignolino "Mostro"</i>	<i>Cascina Tavijn</i>	<i>2020</i>	<i>36,00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Riform. Naturale</i>	<i>Az, Agr. Casa Coste Piane</i>	<i>n.m.</i>	<i>35,00</i>
<i>Ambarabà Garganega Riform. 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 Millésime</i>	<i>Benoit Lahave</i>	<i>2012</i>	<i>190,00</i>
<i>Signature Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Huguenot Tassin</i>	<i>s.a.</i>	<i>73,00</i>
<i>Brut Premier Cru Empreinte</i>	<i>Pascal Mazet</i>	<i>n.m.</i>	<i>85,00</i>
<i>Cuvée Rosé Brut</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>89,00</i>
<i>Cuvée Initiale Extra Brut Zero</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>90,00</i>
<i>Cramant Brut Réserve 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>185,00</i>
<i>Extra Brut "BistrOtage"</i>	<i>Charles Dufor</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</i>
<i>Cuvée Fidèle Brut Nature</i>	<i>Vouette & Sorbère</i>	<i>s.a.</i>	<i>145,00</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>250,00</i>
<i>Fleure de L'Europe Brut Nature</i>	<i>Fleury</i>	<i>s.a.</i>	<i>110,00</i>
<i>"Zero " Rosé Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	<i>s.a.</i>	<i>130,00</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 *Forlani-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



Ristorante Collina

TRENTINO

Trentino Nosiola Pojer e Sandri 2016 33,00

ALTO ADIGE

Gewurztraminer Campaner	Kellerei Kaltern	2020	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 Lafn	St. Michael Eppan	2019	33,00

VENETO

Pico	La Biancara	2013	47,00
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	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>	2017	65,00

EMILIA ROMAGNA

<i>Ageno</i>	<i>Az. Vit. La Stoppa</i>	2015	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	41,00
<i>Marche Bianco Terre Silvate</i>	<i>La Distesa</i>	2020	39,00
<i>Verdicchio di Matelica "Gegè"</i>	<i>Az. Agr. Cavaliere</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
---	--	------	-------

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



Ristorante Collina

CAMPANIA

<i>Campania Fiano "Don Chisciotte"</i>	<i>Az. Zampaglione</i>	2016	44,00
<i>Campania Fiano "Gaja"</i>	<i>Giardino</i>	2019	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>	2019	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	150,00
<i>Chassagne-Montrachet Vielle Vignes</i>	<i>Sophie et Vincent Morey</i>	2018	120,00

GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg Trocken</i>	<i>Von Schubert</i>	2008	150,00
<i>Riesling Kabinett Trocken</i>	<i>Schloss Johannisberger</i>	2007	140,00
<i>Riesling Kabinett Scharzhofberger</i>	<i>Egon Muller</i>	2018	240,00



Ristorante Collina

VINI ROSATI

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Valentini 2018 140,00

CAMPANIA

Campania Rosato "Volpe Rosa" Cantina Giardino 2020 47,00

PUGLIA

Rosato Murgia Primitivo Agricole Pietraventosa 2019 35,00

Rosato Primitivo Guttarolo 2020 43,00

CALABRIA

Calabria Rosato Gaglioppo Az..Agr. 'A Vita' 2019 38,00

SICILIA

Vinudilice Rosato I Vigneri dell' Etna- Salvo Foti 2020 63,00



Ristorante Collina

VINI ROSSI

PIEMONTE

<i>Barbaresco</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	2017	58,00
<i>Barbaresco Ovello</i>	<i>Boffa</i>	2012	85,00
<i>Barbaresco Ris. Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2011	160,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2004	155,00
<i>Barbaresco Asili</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	2012	230,00
<i>Barbaresco "Serraboella"</i>	<i>Cigliuti</i>	2015	97,00
<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	140,00
<i>Barolo Bricco Boschis</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2016	120,00
<i>Barolo Vigna Lazzairasco</i>	<i>Guido Porro</i>	2013	140,00
<i>Barolo Brunate</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2015	170,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2017	180,00
<i>Barolo Capalot</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2016	98,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris</i>	<i>Cappellano</i>	2017	165,00
<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	50,00
<i>Roero Superiore</i>	<i>Morra</i>	2018	36,00



Ristorante Collina

LOMBARDIA

<i>Oltrepo Pavese Barbaresco</i>	<i>Comm. Lino Maga</i>	2013	90,00
<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>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>	2018	27,00
<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

VENETO

<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Aldrighetti</i>	2015	79,00
<i>Amarone Vigneto Monte Lodoletta</i>	<i>Dal Forno</i>	1999	300,00
<i>Valpolicella Cl. Superiore "Figari"</i>	<i>Villa Spinosa</i>	2018	39,00

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>	2018	31,00
<i>Gutturnio "Sur Lie"</i>	<i>Croci</i>	2013	28,00

MARCHE

<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>	2013	320,00
<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>	2011	250,00
<i>Brunello Montalcino -Madonna d. Grazie</i>	<i>Il Marroneto</i>	2006	240,00
<i>Cepparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2016	150,00
<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>	2016	58,00
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Poggio Trevvalle</i>	2019	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>	2018	39,00
<i>Sagrantino Riserva Chiusa di Pannone</i>	<i>Antonelli</i>	2015	63,00



Ristorante Collina

LAZIO

Cesane del Piglio "Priore Vigna Mozzatta" Az. Agr. La Visciola 2018 51,00

ABRUZZO

Montepulciano d' Abruzzo Pepe 2002 250,00

Montepulciano d' Abruzzo Marina Cvetic Masciarelli 2016 45,00

Montepulciano d' Abruzzo Toni Cataldi Madonna 2013 54,00

Montepulciano d' Abruzzo Valentini 2012 260,00

CAMPANIA

Campania Aglianico "Nude" Cantina Giardino 2012 63,00

Campania Monte di Grazia Rosso Az. Agr. Monte di Grazia 2012 44,00

Campania Aglianico "Le Fole" Cantina Giardino 2019 38,00

BASILICATA

Aglianico del Vulture Daginestra Grifalco 2015 63,00

Aglianico del Vulture "Titolo" Elena Fucci 2019 51,00



Ristorante Collina

PUGLIA

<i>Amphora Rosso Primitivo</i>	<i>Guttarolo</i>	2020	45,00
<i>Puglia Negroamaro "Niuru Maru"</i>	<i>L' Archetipo</i>	2015	39,00

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>	2017	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	79,00
<i>Cannonau di Sardegna Barroso</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	2019	77,00
<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

Chateau Carbonnieux	Cru Classè	2018	150,00
---------------------	------------	------	--------

Sant Julien

Chateau Léoville Poyferrè	Cru Classè	2001	170,00
---------------------------	------------	------	--------

Moulis

Chateau	Chasse-Spleen	2018	140,00
---------	---------------	------	--------

Bourgogne

Volnay	Fernand et Laurent Pillot	2016	78,00
--------	---------------------------	------	-------

Morey St. Denis Vieilles Vignes	Stephane Magnien	2019	130,00
---------------------------------	------------------	------	--------

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</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	45,00
<i>Recioto di Gambellara</i>	<i>La Biancara</i>	2002	0,500	68,00



Ristorante Collina

TOSCANA

Vin Santo del Chianti Classico *Isole e Olena* 2009 0,375 85,00

UMBRIA

Montefalco Sagrantino Passito *Antonelli* 2010 0,375 51,00

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



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

SAUTERNES

Chateau D'Yquem

1994 0,375 250,00



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

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