

# 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 Saten Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>46,00</i>
<i>Franciacorta Brut "Collezione Grandi Cru"</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>2014</i>	<i>83,00</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 Zero Nero Dosaggio Zero</i>	<i>Colline della Stella Arici</i>	<i>2018</i>	<i>71,00</i>
<i>Franciacorta Saten Magnificientia</i>	<i>Uberti</i>	<i>2017</i>	<i>62,00</i>
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>47,00</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero Rosè</i>	<i>Colline della Stella Arici</i>	<i>n,m,</i>	<i>62,00</i>
<i>Incanto Erbaluce Metodo Classico</i>	<i>Az. Vit. Crosio</i>	<i>2017</i>	<i>45,00</i>
<i>Trento Ferrari Riserva Lunelli Brut</i>	<i>Ferrari</i>	<i>2015</i>	<i>120,00</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 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>98,00</i>
<i>Crémant de Bourgogne Zéro Dosage</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	<i>s.a.</i>	<i>67,00</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>76,00</i>
<i>Brut Premier Cru Empreinte</i>	<i>Pascal Mazet</i>	<i>n.m.</i>	<i>88,00</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>93,00</i>
<i>“ Zero “ Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	<i>s.a.</i>	<i>110,00</i>
<i>Cumieres Brut Nature 1er Cru</i>	<i>Laval</i>	<i>s.a.</i>	<i>185,00</i>
<i>Dosage Zéro Brut Nature</i>	<i>Vincent Couche</i>	<i>s.a.</i>	<i>89,00</i>
<i>Cuvée Fidèle Brut Nature</i>	<i>Vouette &amp; Sorbère</i>	<i>s.a.</i>	<i>160,00</i>
<i>Ambonnay Brut Nature Grand Cru</i>	<i>Patrick Soutiran</i>	<i>s.a.</i>	<i>115,00</i>
<i>Extra Brut</i>	<i>Heucq Pere et Fils</i>	<i>s.a.</i>	<i>82,00</i>
<i>Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Ulysse Collin</i>	<i>s.a.</i>	<i>250,00</i>
<i>Cuvée Rosé Brut</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</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>125,00</i>



# Ristorante Collina

## VINI BIANCHI

### VALLE D'AOSTA

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

### PIEMONTE

*Derthona Timorasso Vigneti Massa* Walter Massa 2018 40,00

*Roero Arneis* Morra 2021 29,00

*Erbaluce di Caluso* Gnavi 2019 28,00

### LIGURIA

*Cinqueterre* Forlani-Cappellini 2018 45,00

### LOMBARDIA

*Lugana Terecrea* Pilandro 2020 29,00

*Lugana Montelupo* Cobue 2020 34,00

*Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe* Tenuta Casa Virginia 2021 23,00

*Valcalepio* Il Calepino 2019 22,00

*Valcalepio Bianco* Cascina Bonaldi 2019 25,00



# Ristorante Collina

## TRENTINO

*Trentino Nosiola* *Pojer e Sandri* 2016 35,00

## ALTO ADIGE

*Gewurztraminer Campaner* *Kellerei Kaltern* 2021 36,00

*Manna* *Franz Haas* 2020 45,00

*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 Velifiner* *Garlider* 2017 41,00

*Valle Isarco Kerner* *Strasserhof* 2020 39,00

*Sauvignon FallWind* *St. Michael Eppan* 2021 35,00

## VENETO

*Pico* *La Biancara* 2013 49,00

*San Vincenzo* *Anselmi* 2020 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	49,00
<i>Collio Ribolla Gialla "Vigna Runc "</i>	<i>Il Carpino</i>	2021	38,00
<i>Ribolla Gialla delle Venezie</i>	<i>Terpin</i>	2013	49,00
<i>Collio Malvasia</i>	<i>Il Carpino</i>	2016	36,00
<i>Friuli Colli Orientali Friulano</i>	<i>Ronco Severo</i>	2018	48,00
<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>Vernaccia di S. Gimignano "Selvabianca"</i>	<i>Colombaio di S. Chiara</i>	2019	43,00
<i>Vernaccia di S. Gimignano</i>	<i>La Lastra</i>	2019	39,00



# 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>	2021	40,00
<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>	2021	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>	2021	47,00
<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	43,00
<i>Campania Fiano "Gaja"</i>	<i>Giardino</i>	2019	51,00
<i>Costa D'Amalfi "Furore Bianco"</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	2021	40,00

## PUGLIA

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

## SICILIA

<i>Sicilia Carricante</i>	<i>La Calabretta</i>	2017	38,00
<i>Terre Siciliane Grillo Biancoammare</i>	<i>Barraco</i>	2021	39,00
<i>Terre Siciliane Catarratto</i>	<i>Barraco</i>	2019	43,00

## SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura "Taerra"</i>	<i>Cant. Tani</i>	2020	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>	<i>2019</i>	<i>73,00</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>2019</i>	<i>85,00</i>
<i>Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	<i>2020</i>	<i>57,00</i>
<i>Chassagne-Montrachet Vielle Vignes</i>	<i>Sophie et Vincent Morey</i>	<i>2018</i>	<i>130,00</i>
<i>Saint-Aubin sur Gamay 1er Cru</i>	<i>Henri Prudhon</i>	<i>2020</i>	<i>90,00</i>

### GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg Trocken</i>	<i>Von Schubert</i>	<i>2008</i>	<i>160,00</i>
<i>Riesling Kabinett Trocken</i>	<i>Schloss Johannisberger</i>	<i>2007</i>	<i>150,00</i>
<i>Riesling Kabinett Scharzhofberger</i>	<i>Egon Muller</i>	<i>2018</i>	<i>280,00</i>





# Ristorante Collina

## VINI ROSATI

### LOMBARDIA

Chiaretto del Garda "Costellazioni "                      Cascina Belmonte                      2021    33,00

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo                      Valentini                      2018    140,00

### CAMPANIA

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

### PUGLIA

Rosato Primitivo                      Guttarolo                      2020    45,00

### CALABRIA

Cirò Rosato                      Az..Agr. 'A Vita'                      2021    39,00

### SICILIA

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



# Ristorante Collina

## VINI ROSSI

### PIEMONTE

<i>Barbaresco Valeirano</i>	<i>Ada Nada</i>	2019	68,00
<i>Barbaresco "Serraboella"</i>	<i>Cigliuti</i>	2015	105,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2018	135,00
<i>Barbaresco Riserva Rabaja</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2011	170,00
<i>Barbaresco Rio Sordo</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	2019	110,00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Morra</i>	2017	29,00
<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>	2018	190,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2017	210,00
<i>Barolo Capalot</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2016	110,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris</i>	<i>Cappellano</i>	2017	170,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2018	33,00
<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>	2020	59,00
<i>Roero Superiore</i>	<i>Morra</i>	2018	36,00



# Ristorante Collina

## LOMBARDIA

<i>Oltrepò 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>	2020	35,00
<i>Bergamasca Rosso Vermiglio</i>	<i>Cascina del Ronco</i>	2018	23,00
<i>Valcalepio Rosso</i>	<i>Il Calepino</i>	2017	28,00
<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>	2019	28,00
<i>Valtellina Sfursat 5 Stelle</i>	<i>Nino Negri</i>	2016	95,00
<i>Valtellina Sfursat S. Domenico</i>	<i>Triacca</i>	2011	60,00
<i>Valtellina Sup. Sassella</i>	<i>Terrazzi Alti</i>	2017	49,00
<i>Valtellina Sup. Inferno Riserva</i>	<i>Nobili</i>	2015	43,00
<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>	2016	34,00
<i>Tassodine Pinot Nero</i>	<i>Az. Agr. Magni</i>	2016	37,00
<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 Riserva *Cantina Convento Muri-Gries* 2018 51,00

Pinot Nero *Franz Haas* 2019 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



# Ristorante Collina

## VENETO

<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Aldrighetti</i>	2016	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	330,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Capanna</i>	2010	120,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2011	110,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Campi di Fonterenza</i>	2012	135,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Uccelliera</i>	2015	140,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	2011	250,00
<i>Cepparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2016	160,00
<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>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 270,00

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 54,00





# 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	83,00
<i>Cannonau di Sardegna Barrosu</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	2019	79,00
<i>Cannonau di Sardegna Mamuthone</i>	<i>Sedilesu</i>	2017	45,00



# Ristorante Collina

## FRANCIA

### Bordeaux

#### Pessac-Leognan

Chateau Carbonnieux *Cru Classè* 2018 150,00

#### Sant Julien

Chateau Léovillé Poyferrè *Cru Classè* 2001 170,00

#### Moulis

Chateau *Chasse-Spleen* 2018 140,00

### Bourgogne

Volnay *Fernand et Laurent Pillot* 2019 110,00

Morey St.Denis Vieilles Vignes *Stephane Magnien* 2019 140,00

### 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	68,00

### LOMBARDIA

<i>Moscato di Scanzo</i>	<i>Az. Agr. Biava</i>	2011	0,500	100,00
--------------------------	-----------------------	------	-------	--------

### TRENTINO

<i>Trentino Vin Santo</i>	<i>Az. Agr. Francesco Poli</i>	2004	0,375	73,00
---------------------------	--------------------------------	------	-------	-------

### 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 Bianca</i>	2002	0,500	68,00



# Ristorante Collina

## TOSCANA

<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Isole e Olena</i>	2009	0,375	90,00
---------------------------------------	----------------------	------	-------	-------

## UMBRIA

<i>Montefalco Sagrantino Passito</i>	<i>Antonelli</i>	2010	0,375	51,00
--------------------------------------	------------------	------	-------	-------

## SICILIA

<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè</i>	<i>Donnafugata</i>	2019	0,375	53,00
---------------------------------------	--------------------	------	-------	-------

<i>Vecchio Samperi Ventennale</i>	<i>De Bartoli</i>	n.m	0,500	78,00
-----------------------------------	-------------------	-----	-------	-------

## SARDEGNA

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

<i>Vernaccia di Oristano Riserva</i>	<i>Contini</i>	1988	0,500	75,00
--------------------------------------	----------------	------	-------	-------



# Ristorante Collina

## PROPOSTE INTERNAZIONALI

### BARSAC

<i>Sauternes 1er Grand Cru Classè</i>	<i>Chateau Climens</i>	2016	0,375	170,00
<i>Sauternes</i>	<i>Chateau Simon</i>	2016	0,375	63,00



# 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](mailto:info@ristorantecollina.it) - [www.ristorantecollina.it](http://www.ristorantecollina.it)