

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</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>48,00</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 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>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>Gran Cru Brut Millésime</i>	<i>Benoit Lahave</i>	<i>2012</i>	<i>190,00</i>
<i>Bord de Marne Extra Brut</i>	<i>Tristan Hyst</i>	<i>n.m.</i>	<i>105,00</i>
<i>Signature Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Huguenot Tassin</i>	<i>s.a.</i>	<i>76,00</i>
<i>Verzy Grand Cru Extra Brut 72 Mois</i>	<i>Vincent Renoir</i>	<i>n.m.</i>	<i>120,00</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>175,00</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 & 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

<i>Petite Arvine</i>	<i>Az. Agr. Le Clocher</i>	2017	28,00
----------------------	----------------------------	------	-------

PIEMONTE

<i>Derthona Timorasso Vigneti Massa</i>	<i>Walter Massa</i>	2018	40,00
---	---------------------	------	-------

<i>Roero Arneis</i>	<i>Morra</i>	2021	29,00
---------------------	--------------	------	-------

<i>Erbaluce di Caluso</i>	<i>Gnavi</i>	2019	28,00
---------------------------	--------------	------	-------

LIGURIA

<i>Cinqueterre</i>	<i>Forlini-Cappellini</i>	2018	45,00
--------------------	---------------------------	------	-------

LOMBARDIA

<i>Lugana Terecrea</i>	<i>Pilandro</i>	2020	29,00
------------------------	-----------------	------	-------

<i>Lugana Montelupo</i>	<i>Cobue</i>	2020	34,00
-------------------------	--------------	------	-------

<i>Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe</i>	<i>Tenuta Càsa Virginia</i>	2021	23,00
--	-----------------------------	------	-------

<i>Valcalepio</i>	<i>Il Calepino</i>	2019	22,00
-------------------	--------------------	------	-------

<i>Valcalepio Bianco</i>	<i>Cascina Bonaldi</i>	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>Frusinate Passerina Senza Vandalismi</i>	<i>Abbia Nova</i>	2021	35,00
---	-------------------	------	-------

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 Tenuta del Professore</i>	<i>D'Alesio</i>	2015	68,00
<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>	2019	73,00
<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>	2019	85,00
<i>Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	2020	57,00
<i>Chassagne-Montrachet Vielle Vignes</i>	<i>Sophie et Vincent Morey</i>	2018	130,00
<i>Saint-Aubin sur Gamay 1er Cru</i>	<i>Henri Prudhon</i>	2020	90,00

GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg Trocken</i>	<i>Von Schubert</i>	2008	160,00
<i>Riesling Kinheimer Rosenberg G.G.</i>	<i>Dr. Loosen</i>	2018	105,00
<i>Riesling Kabinett Scharzhofberger</i>	<i>Egon Muller</i>	2018	280,00



Ristorante Collina

VINI ROSATI

LOMBARDIA

Chiarretto 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 Rjo Sordo</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	2019	115,00
<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	130,00
<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 Cortese</i>	2020	43,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2020	65,00
<i>Roero Superiore</i>	<i>Morra</i>	2018	36,00



Ristorante Collina

LOMBARDIA

<i>Oltrepò Pavese Barbacarlo</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</i>	<i>Cascina Bonaldi</i>	2019	31,00
<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>	2019	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>	2020	54,00
<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

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 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

Vin Santo del Chianti Classico *Isole e Olena* 2009 0,375 90,00

UMBRIA

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

SICILIA

Passito di Pantelleria Ben Ryè *Donnafugata* 2019 0,375 53,00

Vecchio Samperi Ventennale *De Bartoli* n.m 0,500 78,00

SARDEGNA

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

Vernaccia di Oristano Riserva *Contini* 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 - www.ristorantecollina.it