

# 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>Cuvee Initiale Extra Brut Zero</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>90,00</i>
<i>Cramant Brut Reserve 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>90,00</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>83,00</i>
<i>Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Ulysse Collin</i>	<i>s.a.</i>	<i>250,00</i>
<i>Gran Cru Brut Rosé</i>	<i>Mallol Gantois</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>Forlani-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

Mitterberg Gewurztraminer	Dornach	2021	43,00
Manna	Franz Haas	2020	46,00
Muller Thurgau	Cantina Valle Isarco	2020	31,00
Pinot Bianco Riserva Vorberg	Cantina Terlano	2017	48,00
Valle Isarco Riesling Kaiton	Kuenhof	2021	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	36,00

## 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>	2020	53,00
<i>Friuli Isonzo Friulano</i>	<i>Borgo S. Daniele</i>	2018	41,00
<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>	2015	53,00
<i>Collio Malvasia</i>	<i>Il Carpino</i>	2016	36,00
<i>Friuli Colli Orientali Friulano</i>	<i>Ronco Severo</i>	2018	49,00
<i>Malvasia Istriana</i>	<i>Podversic</i>	2017	70,00

## 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>Marche Bianco Terre Silvate</i>	<i>La Distesa</i>	2021	40,00
<i>Verdicchio Cast. Jesi Cl. Sup. Coroncino</i>	<i>Fattoria Coroncino</i>	2018	41,00
<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>	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

Campania Fiano "Don Chisciotte"	Az. Zampaglione	2016	45,00
Campania Fiano "Gaja"	Giardino	2019	51,00
Costa D'Amalfi "Furore Bianco"	Marisa Cuomo	2021	43,00

## PUGLIA

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

## SICILIA

Sicilia Carricante	La Calabretta	2017	39,00
Terre Siciliane Grillo Biancoammare	Barraco	2021	41,00
Terre Siciliane Catarratto	Barraco	2019	46,00

## SARDEGNA

Vermentino di Gallura "Taerra"	Cant. Tani	2020	38,00
Romangia Bianco	Dettori	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	100,00
<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>	2019	30,00
<i>Barbera d'Asti" Asinoi"</i>	<i>Carussin</i>	2021	33,00
<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>	2019	48,00
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>Travaglini</i>	2015	70,00
<i>Grignolino del Monferrato Casalese</i>	<i>Az. Vit. Auriel</i>	2020	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 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>	2021	35,00
<i>Bergamasca Rosso Vermiglio</i>	<i>Cascina del Ronco</i>	2018	23,00
<i>Moscato di Scanzo Secco</i>	<i>Az. Agr. Biava</i>	2018	39,00
<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	98,00
<i>Valtellina Sfursat S. Domenico</i>	<i>Triacca</i>	2016	67,00
<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>	2016	125,00
<i>Rosso Valtellina "Nebbia in Valle"</i>	<i>Dossi Retici</i>	2016	34,00
<i>Tassodine Pinot Nero</i>	<i>Az. Agr. Magni</i>	2020	38,00
<i>Bergamasca Sirah Rosso</i>	<i>Tenuta Casa Virginia</i>	2017	25,00





# Ristorante Collina

## VENETO

<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Aldrighetti</i>	2016	79,00
<i>Amarone Vigneto Monte Lodoletta</i>	<i>Dal Forno</i>	1999	300,00
<i>Siora Valpolicella Cl. Superiore</i>	<i>Begali</i>	2018	42,00

## 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>Il Colle</i>	2016	110,00
<i>Brunello di Montalcino Vigna Soccorso</i>	<i>Az Agr. Tiezzi</i>	2013	120,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Uccelliera</i>	2015	140,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	2011	270,00
<i>Cepparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2019	160,00
<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>Az. Agr. Bucciarelli</i>	2013	49,00
<i>Chianti Cl. Le Trame</i>	<i>Podere Le Boncie</i>	2016	65,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Podere Castellinuzza</i>	2014	41,00
<i>Chianti Rufina Riserva Bucerchiale</i>	<i>Fattoria di Selvapiana</i>	2016	63,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2016	58,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poderi Sanguinetto I e II</i>	2016	47,00
<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 47,00

Montepulciano d' Abruzzo Toni Cataldi Madonna 2013 68,00

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

## 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 birrificio 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)