

Ristorante Collina

SPUMANANTI

<i>Brut Classico Riserva Fra Ambrogio</i>	<i>Il Calepino</i>	<i>n.m.</i>	<i>39,00</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>47,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>44,00</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>69,00</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero</i>	<i>Camossi</i>	<i>n.m.</i>	<i>53,00</i>
<i>Franciacorta Saten Magnificientia</i>	<i>Uberti</i>	<i>2017</i>	<i>63,00</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>"Zuffada Pinot Nero Pas Dosè</i>	<i>Zuffada Colli Verdi</i>	<i>2018</i>	<i>71,00</i>
<i>Spumante Ancestrale Grignolino "Mostro"</i>	<i>Cascina Tavijn</i>	<i>2021</i>	<i>39,00</i>
<i>Colli Bolognesi "Sur Lie Plus"</i>	<i>Vigna San Vito</i>	<i>2017</i>	<i>44,00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Riferm. Naturale</i>	<i>Az. Agr. Casa Coste Piane</i>	<i>n.m.</i>	<i>38,00</i>
<i>Ambarabà Garganega Riferm. Naturale</i>	<i>Volcanalia</i>	<i>2018</i>	<i>37,00</i>



Ristorante Collina

CHAMPAGNES

<i>Verzy Grand Cru Brut Nature</i>	<i>Alexandre Penet</i>	<i>s.a.</i>	<i>98,00</i>
<i>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>110,00</i>
<i>Cuveè 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>120,00</i>
<i>Cumieres Brut Nature 1er Cru</i>	<i>Laval</i>	<i>s.a.</i>	<i>175,00</i>
<i>Dosage Zèro Brut Nature</i>	<i>Vincent Couche</i>	<i>s.a.</i>	<i>98,00</i>
<i>Cuvèe 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>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 Rosè</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 “ Rosè Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	<i>s.a.</i>	<i>130,00</i>

CREMANT

<i>Crèmant de Bourgogne Zèro Dosage</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	<i>s.a.</i>	<i>69,00</i>
---	-----------------------------	-------------	--------------



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 BIANCHI

* macerazione prolungata sulle bucce

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>VistaMare Cinqueterre</i>	<i>La Baracca</i>	2021	38,00
------------------------------	-------------------	------	-------

<i>Liguria Vermentino Poggi Alti</i>	<i>Santa Caterina</i>	2020	45,00
--------------------------------------	-----------------------	------	-------

LOMBARDIA

<i>Lugana BIO</i>	<i>La Meridiana</i>	2021	29,00
-------------------	---------------------	------	-------

<i>Lugana Montelupo</i>	<i>Cobue</i>	2021	34,00
-------------------------	--------------	------	-------

<i>Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe</i>	<i>Tenuta Càsa Virginia</i>	2020	23,00
--	-----------------------------	------	-------

<i>Valcalepio</i>	<i>Il Calepino</i>	2020	23,00
-------------------	--------------------	------	-------

<i>Valcalepio Bianco</i>	<i>Cascina Bonaldi</i>	2019	26,00
--------------------------	------------------------	------	-------



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

TRENTINO

Trentino Nosiola *Pojer e Sandri* 2016 35,00

ALTO ADIGE

Mitterberg Gewurztraminer *Dornach* 2021 43,00

Manna *Franz Haas* 2020 48,00

Muller Thurgau *Cantina Valle Isarco* 2020 31,00

Pinot Bianco Riserva Vorberg *Cantina Terlano* 2017 49,00

Valle Isarco Riesling Kaiton *Kuenhof* 2021 48,00

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 37,00

VENETO

Pico *La Biancara* 2013 53,00

San Vincenzo *Anselmi* 2020 35,00

Soave Cl.Sup.Calvarino *Piero Pan* 2016 43,00



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>Pignoletto Frizzante "Sur Lie"</i>	<i>Vigna San Vito</i>	2021	37,00
<i>Posca Bianca "Vino Perpetuo"</i>	<i>Vigna San Vito</i>	n.m.	39,00
<i>Ageno</i>	<i>Az. Vit. La Stoppa</i>	2015	48,00

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	39,00

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	48,00
<i>Pecorino "Giocheremo con I Fiori"</i>	<i>Torre dei Beati</i>	2021	39,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2017	130,00
<i>Trebbiano Tenuta del Professore</i>	<i>D'Alesio</i>	2015	75,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2014	160,00



Ristorante Collina

CAMPANIA

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

PUGLIA

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

SICILIA

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

SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura "Taerra"</i>	<i>Cant. Tani</i>	<i>2020</i>	<i>38,00</i>
<i>Romangia Bianco</i>	<i>Dettori</i>	<i>2019</i>	<i>58,00</i>



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</i>	<i>Az. Agr. Bucciarelli</i>	2016	44,00
<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	65,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2016	58,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Podere 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	43,00
<i>Sagrantino Riserva Chiusa di Pannone</i>	<i>Antonelli</i>	2015	65,00



Ristorante Collina

LAZIO

Cesane del Piglio "Priore Vigna Mozzatta" Az. Agr. La Visciola 2018 53,00

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 280,00

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 65,00

Aglianico del Vulture "Titolo" Elena Fucci 2019 55,00



Ristorante Collina

PUGLIA

<i>Amphora Rosso Primitivo</i>	<i>Guttarolo</i>	2020	47,00
<i>Puglia Negroamaro "Niuru Maru"</i>	<i>L' Archetipo</i>	2020	41,00

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 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