

Ristorante Collina

SPUMANTI

<i>Brut Classico Riserva Fra Ambrogio</i>	<i>Il Calepino</i>	<i>n.m.</i>	<i>41,00</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 Extra Brut</i>	<i>Faccoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>48,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>44,00</i>
<i>Franciacorta Zero Nero Dosaggio Zero</i>	<i>Colline della Stella Arici</i>	<i>2018</i>	<i>69,00</i>
<i>Franciacorta Collezione "Grandi Cru"</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>2016</i>	<i>78,00</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero</i>	<i>Camossi</i>	<i>n.m.</i>	<i>53,00</i>
<i>Franciacorta Saten Magnificencia</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 Riform. Naturale</i>	<i>Az. Agr. Casa Coste Piane</i>	<i>n.m.</i>	<i>38,00</i>
<i>Ambarabà Garganega Riform. Naturale</i>	<i>Volcanalia</i>	<i>2018</i>	<i>37,00</i>



Ristorante Collina

CHAMPAGNES

Verzy Grand Cru Brut Nature	Alexandre Penet	s.a.	98,00
Gran Cru Brut Millèsime	Benoit Lahave	2012	190,00
Bord de Marne Extra Brut	Tristan Hyst	n.m.	105,00
Signature Blanc de Noirs Extra Brut	Huguenot Tassin	s.a.	76,00
Verzy Grand Cru Extra Brut 72 Mois	Vincent Renoir	n.m.	110,00
Cuvée Initiale Extra Brut Zero	Louis Huot	s.a.	90,00
Cramant Brut Reserve Grand Cru	Mallol Gantois	s.a.	93,00
"Zero" Brut Nature	Tarlant	s.a.	120,00
Cumieres Brut Nature 1er Cru	Laval	s.a.	175,00
Dosage Zéro Brut Nature	Vincent Couche	s.a.	98,00
Cuvée Fidèle Brut Nature	Vouette & Sorbère	s.a.	160,00
Ambonnay Brut Nature Grand Cru	Patrick Soutiran	s.a.	115,00
Extra Brut	Heucq Pere et Fils	s.a.	83,00
Gran Cru Brut Rosé	Mallol Gantois	s.a.	95,00
Fleure de L'Europe Brut Nature	Fleury	s.a.	110,00
"Zero" Rosé Brut Nature	Tarlant	s.a.	130,00

CREMANT

Crémant de Bourgogne Zéro Dosage	Le Domaine d'Edouard	s.a.	69,00
----------------------------------	----------------------	------	-------



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>Rogero Arneis</i>	<i>Morra</i>	2021	29,00
<i>Erbaluce di Caluso</i>	<i>Gnavi</i>	2019	28,00

LIGURIA

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

LOMBARDIA

<i>Lugana BIO</i>	<i>La Meridiana</i>	2022	29,00
<i>Lugana Montelupo</i>	<i>Cobue</i>	2021	34,00
<i>Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe</i>	<i>Tenuta Casa Virginia</i>	2020	26,00
<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

<i>Trentino Nosiola</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	2019	35,00
-------------------------	-----------------------	------	-------

ALTO ADIGE

<i>Mitterberg Gewurztraminer</i>	<i>Dornach</i>	2021	44,00
<i>Manna</i>	<i>Franz Haas</i>	2020	49,00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Cantina Valle Isarco</i>	2020	34,00
<i>Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	<i>Cantina Terlano</i>	2017	51,00
<i>Valle Isarco Riesling Kaiton</i>	<i>Kuenhof</i>	2021	49,00
<i>Valle Isarco Sylvaner</i>	<i>Garlider</i>	2017	40,00
<i>Valle Isarco Kerner</i>	<i>Strasserhof</i>	2022	41,00
<i>Sauvignon FallWind</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	2021	39,00

VENETO

<i>Pico</i>	<i>La Biancara</i>	2013	58,00
<i>San Vincenzo</i>	<i>Anselmi</i>	2022	37,00
<i>Soave Cl.Sup.Calvarino</i>	<i>Piero Pan</i>	2020	48,00



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

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia Vitovska	Zidarich	2020	53,00
Friuli Isonzo Friulano	Borgo S. Daniele	2018	43,00
Friuli Colli Orientali Pinot Grigio	Ronco Severo	2019	53,00
Collio Ribolla Gialla	Korsic	2022	39,00
Ribolla Gialla delle Venezie	Terpin	2018	54,00
Collio Malvasia	Il Carpino	2016	36,00
Friuli Colli Orientali Friulano	Ronco Severo	2019	53,00
Venezia Giulia Malvazija	Škerk	2020	57,00

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto Frizzante "Sur Lie"	Vigna San Vito	2021	37,00
Posca Bianca "Vino Perpetuo"	Vigna San Vito	n.m.	39,00
Ageno	Az. Vit. La Stoppa	2018	51,00

TOSCANA

Vernaccia di S.Gimignano "Selvabianca"	Colombaio di S.Chiara	2019	45,00
Vernaccia di S.Gimignano	La Lastra	2019	40,00



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. Cavaliere</i>	2018	39,00

UMBRIA

<i>Colli del Trasimeno "Nuricante"</i>	<i>Duca della Corgna</i>	2021	35,00
<i>Orvieto Sup.Terre Vineate</i>	<i>Palazzone</i>	2021	38,00

LAZIO

<i>Frusinate Passerina Senza Vandalismi</i>	<i>Abbia Nova</i>	2021	37,00
---	-------------------	------	-------

ABRUZZO

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Bossanova</i>	2021	49,00
<i>Pecorino "Giocheremo con I Fiori"</i>	<i>Torre dei Beati</i>	2022	40,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2017	140,00
<i>Trebbiano Tenuta del Professore</i>	<i>D'Alesio</i>	2015	88,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2015	190,00



Ristorante Collina

CAMPANIA

Campania Fiano "Don Chisciotte"	Az. Zampaglione	2019	46,00
Campania Fiano "Gaja"	Giardino	2021	53,00
Costa D'Amalfi "Furore Bianco"	Marisa Cuomo	2021	44,00

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	2020	46,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura "Taerra"	Cant. Tani	2022	39,00
Romangia Bianco	Dettori	2019	60,00



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

<i>Chablis</i>	<i>Domaine Moreau-Naudet</i>	2021	73,00
<i>Chablis Vaillons 1er Cru</i>	<i>Domaine Servin</i>	2021	91,00
<i>Bourgogne Aligoté</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	2021	53,00
<i>Chassagne-Montrachet Vieille Vignes</i>	<i>Sophie et Vincent Morey</i>	2018	150,00
<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

Chiaretto del Garda "Costellazioni "	Cascina Belmonte	2022	35,00
--------------------------------------	------------------	------	-------

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo	Valentini	2018	145,00
-----------------------------------	-----------	------	--------

CAMPANIA

Campania Rosato "Volpe Rosa "	Cantina Giardino	2020	53,00
-------------------------------	------------------	------	-------

PUGLIA

Puglia Primitivo "Est Rosa "	Pietraventosa	2022	41,00
------------------------------	---------------	------	-------

CALABRIA

Cirò Rosato	Az. Agr. 'A Vita'	2021	43,00
-------------	-------------------	------	-------

SICILIA

Vinudilice Rosato	I Vigneri dell' Etna- Salvo Foti	2021	63,00
-------------------	----------------------------------	------	-------



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 ROSSI

PIEMONTE

Barbaresco Valeirano	Ada Nada	2019	68,00
Barbaresco "Serraboella"	Cigliuti	2015	100,00
Barbaresco Montestefano	Teobaldo Rivella	2018	135,00
Barbaresco Riserva Rabaja	Giuseppe Cortese	2011	170,00
Barbaresco Rio Sordo	Cascina delle Rose	2019	115,00
Barbera d'Alba	Morra	2019	30,00
Barbera d'Asti "Asinoi"	Carussin	2021	33,00
Barolo Villero	Fenocchio	2013	140,00
Barolo Vecchie Viti	Rocche Viberti	2019	130,00
Barolo Vigna Lazzairasco	Guido Porro	2013	140,00
Barolo Brunate	Giuseppe Rinaldi	2018	190,00
Barolo	Bartolo Mascarello	2017	210,00
Barolo Capalot	Alessandria Crissante	2016	110,00
Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris	Cappellano	2017	170,00
Dolcetto D'Alba	Giuseppe Rinaldi	2018	35,00
Gattinara	Travaglini	2019	49,00
Gattinara Riserva	Travaglini	2016	71,00
Grignolino del Monferrato Casalese	Az. Vit. Auriel	2020	37,00
Langhe Nebbiolo	Giuseppe Cortese	2020	43,00
Langhe Nebbiolo	Giuseppe Rinaldi	2020	65,00
Roero Superiore	Morra	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	25,00
<i>Moscato di Scanzo Secco</i>	<i>Az. Agr. Biava</i>	2019	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 S. Domenico</i>	<i>Triacca</i>	2016	68,00
<i>Valtellina Sup. Sassella</i>	<i>Terrazzi Alti</i>	2019	49,00
<i>Valtellina Sup. Inferno Riserva</i>	<i>Nobili</i>	2015	45,00
<i>Valtellina Sup. Sassella Ris. Rocce Rosse</i>	<i>Ar. Pe. Pe.</i>	2016	130,00
<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	39,00
<i>Bergamasca Sirah Rosso</i>	<i>Tenuta Casa Virginia</i>	2017	28,00



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	2021	33,00
Lagrein Riserva	Cantina Convento Muri-Gries	2018	56,00
Pinot Nero	Franz Haas	2020	49,00
Pinot Nero Riserva Saltner	Cantina Viticoltori di Caldaro	2020	42,00
Sankt Anna Schiava	In Der Eben	2014	41,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia Terrano	Zidarich	2019	49,00
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>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>Ceparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2019	160,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Az. Agr. Bucciarelli</i>	2016	45,00
<i>Chianti Cl. Le Trame</i>	<i>Podere Le Boncie</i>	2016	67,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Podere Castellinuzza</i>	2014	41,00
<i>Chianti Rufina Riserva Bucerchiale</i>	<i>Fattoria di Selvapiana</i>	2016	68,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2016	58,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poderi Sanguinetto I e II</i>	2016	48,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Fattoi</i>	2020	39,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Az Agr. Pietroso</i>	2016	45,00

UMBRIA

<i>Trasimeno Gamay Divina Villa Riserva</i>	<i>Duca della Corgna</i>	2015	41,00
<i>Montefalco Rosso Riserva</i>	<i>Antonelli</i>	2018	44,00
<i>Sagrantino Riserva Chiusa di Pannone</i>	<i>Antonelli</i>	2015	67,00



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 Barrozu</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 Léoville Poyferré	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</i> Moscato Passito	Ezio Cerruti	2009	0,375	58,00
Barolo Chinato	Cappellano	n.m.	0,500	68,00

LOMBARDIA

Moscato di Scanzo	Az. Agr. Biava	2011	0,500	100,00
-------------------	----------------	------	-------	--------

TRENTINO

Trentino Vin Santo	Az. Ag. Francesco Poli	2004	0,375	75,00
--------------------	------------------------	------	-------	-------

ALTO ADIGE

Moscato Rosa Schweizer	Franz Haas	2020	0,375	49,00
------------------------	------------	------	-------	-------

VENETO

Breganze Torcolato	Maculan	2012	0,375	45,00
I Capitelli	Anselmi	2015	0,375	47,00
Recioto di Gambellara	La Bianca	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

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

PROPOSTE INTERNAZIONALI

BARSAC

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



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 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 - www.ristorantecollina.it