

# Ristorante Collina

## SPUMANANTI

<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 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 &amp; Sorbèe</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>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

## VINI BIANCHI

\* macerazione prolungata sulle bucce

### VALLE D' AOSTA

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

### PIEMONTE

*Derthona Timorasso Vigneti Massa* Walter Massa 2018 43,00

*Roero Arneis* Morra 2021 29,00

*Erbaluce di Caluso* Gnavi 2019 28,00

### LIGURIA

*Liguria Vermentino Poggi Alti* Santa Caterina 2020 47,00

### LOMBARDIA

*Lugana BIO* La Meridiana 2022 29,00

*Lugana Montelupo* Cobue 2021 34,00

*Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe* Tenuta Càsa Virginia 2020 26,00

*Valcalepio* Il Calepino 2020 23,00

*Valcalepio Bianco* Cascina Bonaldi 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](http://www.ristorantecollina.it)

# Ristorante Collina

## TRENTINO

*Trentino Nosiola* *Pojer e Sandri* 2019 35,00

## ALTO ADIGE

*Mitterberg Gewurztraminer* *Dornach* 2021 44,00

*Manna* *Franz Haas* 2020 49,00

*Muller Thurgau* *Cantina Valle Isarco* 2020 34,00

*Pinot Bianco Riserva Vorberg* *Cantina Terlano* 2017 51,00

*Valle Isarco Riesling Kaiton* *Kuenhof* 2021 49,00

*Valle Isarco Sylvaner* *Garlider* 2017 40,00

*Valle Isarco Kerner* *Strasserhof* 2022 41,00

*Sauvignon FallWind* *St. Michael Eppan* 2021 39,00

## VENETO

*Pico* *La Biancara* 2013 58,00

*San Vincenzo* *Anselmi* 2022 37,00

*Soave Cl.Sup.Calvarino* *Piero Pan* 2020 48,00



# 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	43,00
<i>Friuli Colli Orientali Pinot Grigio</i>	<i>Ronco Severo</i>	2019	53,00
<i>Collio Ribolla Gialla</i>	<i>Korsic</i>	2022	39,00
<i>Ribolla Gialla delle Venezie</i>	<i>Terpin</i>	2018	54,00
<i>Collio Malvasia</i>	<i>Il Carpino</i>	2016	36,00
<i>Friuli Colli Orientali Friulano</i>	<i>Ronco Severo</i>	2019	53,00
<i>Venezia Giulia Malvazija</i>	<i>Škerk</i>	2020	57,00

## 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>	2018	51,00

## TOSCANA

<i>Vernaccia di S.Gimignano "Selvabianca"</i>	<i>Colombaio di S.Chiara</i>	2019	45,00
<i>Vernaccia di S.Gimignano</i>	<i>La Lastra</i>	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. Cavalieri</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

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

## PUGLIA

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

## SICILIA

<i>Sicilia Carricante</i>	<i>La Calabretta</i>	2017	39,00
<i>Terre Siciliane Grillo Biancoammare</i>	<i>Barraco</i>	2021	41,00
<i>Terre Siciliane Catarratto</i>	<i>Barraco</i>	2020	46,00

## SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura "Taerra"</i>	<i>Cant. Tani</i>	2022	39,00
<i>Romangia Bianco</i>	<i>Dettori</i>	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 Aligotè</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	2021	53,00
<i>Chassagne-Montrachet Vielle 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 ROSSI

### PIEMONTE

<i>Barbaresco Valeirano</i>	<i>Ada Nada</i>	2019	78,00
<i>Barbaresco "Serraboella"</i>	<i>Cigliuti</i>	2019	110,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2018	145,00
<i>Barbaresco Riserva Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2011	180,00
<i>Barbaresco Rjo Sordo</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	2020	120,00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Morra</i>	2019	35,00
<i>Barbera d'Asti" Asinoi"</i>	<i>Carussin</i>	2021	36,00
<i>Barolo</i>	<i>Cascina Fontana</i>	2019	120,00
<i>Barolo Vecchie Viti di Castiglione</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2019	110,00
<i>Barolo Brunate</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2018	190,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2017	220,00
<i>Barolo Capalot</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2016	120,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris</i>	<i>Cappellano</i>	2017	170,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2018	37,00
<i>Gattinara</i>	<i>Travaglino</i>	2019	49,00
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>Travaglino</i>	2016	85,00
<i>Grignolino del Monferrato Casalese</i>	<i>Az. Vit. Auriel</i>	2020	37,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2021	47,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2021	75,00
<i>Roero Superiore</i>	<i>Morra</i>	2018	37,00



# 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>	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

## VENETO

<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Aldrighetti</i>	2017	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>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	120,00
<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	48,00
<i>Chianti Cl. Le Trame</i>	<i>Podere Le Boncie</i>	2016	69,00
<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>Podere Sanguinetto I e II</i>	2016	49,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Fattoi</i>	2020	40,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2020	51,00

## 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 55,00

## ABRUZZO

Montepulciano d' Abruzzo Pepe 2017 140,00

Montepulciano d' Abruzzo Marina Cvetic Masciarelli 2017 51,00

Montepulciano d' Abruzzo Toni Cataldi Madonna 2013 68,00

Montepulciano d' Abruzzo Valentini 2012 280,00

## CAMPANIA

Campania Aglianico "Nude" Cantina Giardino 2012 67,00

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 69,00

Aglianico del Vulture "Titolo" Elena Fucci 2019 58,00



# 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

## 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

Chateneuve 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. Ag. Francesco Poli</i>	2004	0,375	75,00
---------------------------	-------------------------------	------	-------	-------

### ALTO ADIGE

<i>Moscato Rosa Schweizer</i>	<i>Franz Haas</i>	2020	0,375	49,00
-------------------------------	-------------------	------	-------	-------

### VENETO

<i>Breganze Torcolato</i>	<i>Maculan</i>	2012	0,375	45,00
<i>I Capitelli</i>	<i>Anselmi</i>	2015	0,375	47,00
<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>	<i>2016</i>	<i>0,375</i>	<i>170,00</i>
<i>Sauternes</i>	<i>Chateau Simon</i>	<i>2016</i>	<i>0,375</i>	<i>63,00</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](mailto:info@ristorantecollina.it) - [www.ristorantecollina.it](http://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](mailto:info@ristorantecollina.it) - [www.ristorantecollina.it](http://www.ristorantecollina.it)