

Ristorante Collina

SPUMANTI

<i>Brut Classico Riserva Fra Ambrogio</i>	<i>Il Calepino</i>	<i>n.m.</i>	<i>44,00</i>
<i>Chardonnay Spumante Brut</i>	<i>Cant. Valle S.Martino</i>	<i>n.m.</i>	<i>27,00</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Ronco Calino</i>	<i>n.m.</i>	<i>54,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Cortefusia</i>	<i>n.m.</i>	<i>52,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>45,00</i>
<i>Franciacorta Dosage Zero Ris. Secolo Novo</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2014</i>	<i>71,00</i>
<i>Franciacorta Collezione "Grandi Cru"</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>2016</i>	<i>83,00</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>2018</i>	<i>70,00</i>
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>49,00</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero Rosè</i>	<i>Colline della Stella Arici</i>	<i>n.m.</i>	<i>65,00</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>140,00</i>
<i>"Zuffada" Pinot Nero Pas Dosè</i>	<i>Zuffada Colli Verdi</i>	<i>2019</i>	<i>72,00</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>48,00</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>36,00</i>



Ristorante Collina

CHAMPAGNES

<i>Coeur de Cuvée Pinot Chromie</i>	<i>Robert Allait</i>	<i>s.a.</i>	<i>110,00</i>
<i>Krug Grand Cuvée 171ème Edition</i>	<i>Krug</i>	<i>s.a.</i>	<i>350,00</i>
<i>Gran Cru Brut Millèsime</i>	<i>Benoit Lahave</i>	<i>2012</i>	<i>220,00</i>
<i>Bord de Marne Extra Brut</i>	<i>Tristan Hyest</i>	<i>n.m.</i>	<i>105,00</i>
<i>Signature Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Huquenot Tassin</i>	<i>s.a.</i>	<i>79,00</i>
<i>Verzy Grand Cru Extra Brut 72 Mois</i>	<i>Vincent Renoir</i>	<i>n.m.</i>	<i>120,00</i>
<i>Largillier Brut Nature</i>	<i>Coessens</i>	<i>2018</i>	<i>150,00</i>
<i>Cuvee Initiale Extra Brut Zero</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>93,00</i>
<i>Cramant Brut Reserve Grand Cru</i>	<i>Mallol Gantois</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</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 Zéro Brut Nature</i>	<i>Vincent Couche</i>	<i>s.a.</i>	<i>100,00</i>
<i>Cuvée Fidèle Brut Nature</i>	<i>Vouette & Sorbée</i>	<i>s.a.</i>	<i>165,00</i>
<i>Tradition Meunier Brut</i>	<i>Leriche Tournant</i>	<i>s.a.</i>	<i>90,00</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>150,00</i>

CREMANT

<i>Crémant de Bourgogne Zéro Dosage</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	<i>s.a.</i>	<i>71,00</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>	2022	29,00
----------------------	----------------------------	------	-------

PIEMONTE

<i>Dertthona Timorasso Vigneti Massa</i>	<i>Walter Massa</i>	2022	44,00
------------------------------------------	---------------------	------	-------

<i>Rogero Arneis</i>	<i>Morra</i>	2021	30,00
----------------------	--------------	------	-------

<i>Erbaluce di Caluso</i>	<i>Gnavi</i>	2019	29,00
---------------------------	--------------	------	-------

LIGURIA

<i>Liguria Vermentino Poggi Alti</i>	<i>Santa Caterina</i>	2020	47,00
--------------------------------------	-----------------------	------	-------

LOMBARDIA

<i>Lugana BIO</i>	<i>La Meridiana</i>	2023	30,00
-------------------	---------------------	------	-------

<i>Lugana Montelupo</i>	<i>Cobue</i>	2022	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	25,00
-------------------	--------------------	------	-------

<i>Valcalepio Bianco</i>	<i>Cascina Bonaldi</i>	2021	28,00
--------------------------	------------------------	------	-------

<i>Danza Folk Malvasia Bio</i>	<i>Az. Agr. Sant'Egidio</i>	2022	39,00
--------------------------------	-----------------------------	------	-------



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 2019 37,00

ALTO ADIGE

Mitterberg Gewurztraminer Dornach 2022 44,00

Manna Franz Haas 2020 49,00

Muller Thurgau Cantina Valle Isarco 2021 35,00

Pinot Bianco Riserva Vorberg Cantina Terlano 2019 51,00

Valle Isarco Riesling Kaiton Kuenhof 2021 49,00

Valle Isarco Sylvaner Garfider 2020 41,00

Valle Isarco Kerner Strasserhof 2022 42,00

Sauvignon FallWind St. Michael Eppan 2022 39,00

VENETO

* Pico La Biancara 2013 58,00

San Vincenzo Anselmi 2022 39,00

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



Ristorante Collina

FRIULI VENEZIA GIULIA

*	<i>Venezia Giulia Vitovska</i>	<i>Zidarich</i>	<i>2021</i>	<i>54,00</i>
	<i>Friuli Isonzo Friulano</i>	<i>Borgo S. Daniele</i>	<i>2018</i>	<i>43,00</i>
*	<i>Friuli Colli Orientali Pinot Grigio</i>	<i>Ronco Severo</i>	<i>2019</i>	<i>55,00</i>
	<i>Collio Ribolla Gialla</i>	<i>Korsic</i>	<i>2022</i>	<i>39,00</i>
*	<i>Ribolla Gialla delle Venezie</i>	<i>Terpin</i>	<i>2018</i>	<i>57,00</i>
*	<i>Friuli Colli Orientali Friulano</i>	<i>Ronco Severo</i>	<i>2019</i>	<i>55,00</i>
*	<i>Venezia Giulia Malvazija</i>	<i>Skerk</i>	<i>2020</i>	<i>58,00</i>

EMILIA ROMAGNA

*	<i>Pignoletto Frizzante "Sur Lie"</i>	<i>Vigna San Vito</i>	<i>2021</i>	<i>37,00</i>
	<i>Posca Bianca "Vino Perpetuo"</i>	<i>Vigna San Vito</i>	<i>n.m.</i>	<i>39,00</i>
	<i>Ageno</i>	<i>Az. Vit. La Stoppa</i>	<i>2020</i>	<i>54,00</i>

TOSCANA

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



Ristorante Collina

MARCHE

<i>Marche Bianco Terre Silvate</i>	<i>La Distesa</i>	2022	43,00
<i>Verdicchio Cast. Jesi Cl. Sup. Coroncino</i>	<i>Fattoria Coroncino</i>	2020	42,00
<i>Verdicchio di Matelica "Gegè"</i>	<i>Az. Agr. Cavalieri</i>	2020	40,00

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	39,00

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>	2023	40,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2017	140,00
<i>Trebbiano Tenuta del Professore</i>	<i>D'Alesio</i>	2015	93,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2015	210,00



Ristorante Collina

CAMPANIA

*	Campania Fiano "Don Chisciotte"	Az. Zampaglione	2019	45,00
*	Campania Fiano "Gaja"	Giardino	2021	54,00
	Costa D'Amalfi "Furore Bianco"	Marisa Cuomo	2022	46,00

PUGLIA

	Salento Verdeca	L'Archetipo	2020	43,00
--	-----------------	-------------	------	-------

SICILIA

	Sicilia Carricante	La Calabretta	2021	43,00
	Terre Siciliane Grillo Biancoammare	Barraco	2022	41,00
*	Terre Siciliane Catarratto	Barraco	2020	48,00

SARDEGNA

	Vermentino di Gallura "Taerra"	Cant. Tani	2022	40,00
*	Romangia Bianco	Dettori	2019	63,00



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

<i>Chablis</i>	<i>Domaine Moreau</i>	2022	73,00
<i>Chablis Vaillons 1er Cru</i>	<i>Domaine Servin</i>	2021	93,00
<i>Bourgogne Cotes d' Auxerre</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	2020	61,00
<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	110,00

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	110,00
<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 44,00

SICILIA

Vinudilice Rosato I Vigneri dell' Etna- Salvo Foti 2022 64,00



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	150,00
<i>Barbaresco Riserva Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2011	190,00
<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	210,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2017	230,00
<i>Barolo del Comune di La Morra</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2019	120,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris</i>	<i>Cappellano</i>	2017	190,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2022	38,00
<i>Gattinara</i>	<i>Travaglini</i>	2019	49,00
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>Travaglini</i>	2016	85,00
<i>Grignolino del Monferrato Casalese</i>	<i>Az. Vit. Auriel</i>	2020	39,00
<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	135,00
<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

<i>Rossese di Dolceacqua "Galeae"</i>	<i>Kà Mancinè</i>	2015	40,00
---------------------------------------	-------------------	------	-------

TRENTINO

<i>Trentino Marzemino</i>	<i>Terre del Föhn</i>	2017	30,00
<i>Morei Teroldègo Anfora</i>	<i>Foradori</i>	2022	55,00
<i>Granato</i>	<i>Foradori</i>	2021	95,00

ALTO ADIGE

<i>Lagrein Greis</i>	<i>Cantina Convento Muri-Gries</i>	2021	35,00
<i>Lagrein Riserva</i>	<i>Cantina Convento Muri-Gries</i>	2021	56,00
<i>Pinot Nero</i>	<i>Franz Haas</i>	2020	49,00
<i>Pinot Nero Riserva Saltner</i>	<i>Cantina Viticoltori di Caldaro</i>	2020	44,00
<i>Sankt Anna Schiava</i>	<i>In Der Eben</i>	2020	46,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Venezia Giulia Terrano</i>	<i>Zidarich</i>	2019	49,00
<i>Colli Orientali Rosso "Sacrisassi"</i>	<i>Le Due Terre</i>	2018	57,00



Ristorante Collina

VENETO

<i>Amarone Classico della Valpolicella</i>	<i>Quintarelli</i>	2013	410,00
<i>Amarone Classico della Valpolicella</i>	<i>Aldrighetti</i>	2017	83,00
<i>Siora Valpolicella Cl. Superiore</i>	<i>Begali</i>	2018	42,00

EMILIA ROMAGNA

<i>Emilia Lambrusco Bio "Stiolo"</i>	<i>Bergianti</i>	2022	35,00
<i>Sangiovese "Leoni Rosso"</i>	<i>Az. Ag. Leoni</i>	2018	33,00
<i>Gutturnio "Sur Lie"</i>	<i>Croci</i>	2013	30,00

MARCHE

<i>Vernaccia di Serrapetrona "Robbione"</i>	<i>Tenuta Graidi</i>	2016	53,00
<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	390,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Eredi Fuligni</i>	2019	140,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Il Colle</i>	2016	130,00
<i>Brunello di Montalcino Vigna Soccorso</i>	<i>Az Agr. Tiezzi</i>	2019	120,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Uccelliera</i>	2015	145,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	2011	290,00
<i>Cepparello</i>	<i>Isole e Olena</i>	2019	170,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Az. Agr. Bucciarelli</i>	2016	51,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>L'Erta di Radda</i>	2019	46,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Il Castellaccio</i>	2021	43,00
<i>Chianti Rufina Riserva Bucerchiale</i>	<i>Fattoria di Selvapiana</i>	2016	71,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2016	65,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Podere Sanguinetto I e II</i>	2016	54,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Fattoi</i>	2020	40,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2020	52,00

UMBRIA

<i>Montefalco Rosso Riserva</i>	<i>Antonelli</i>	2019	44,00
<i>Sagrantino Riserva Chiusa di Pannone</i>	<i>Antonelli</i>	2018	71,00



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 2018 55,00

Montepulciano d' Abruzzo Toni Cataldi Madonna 2013 68,00

Montepulciano d' Abruzzo Valentini 2012 330,00

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 2020 41,00

BASILICATA

Aglianico del Vulture Daginestra Grifalco 2015 71,00

Aglianico del Vulture "Titolo" Elena Fucci 2021 59,00



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>	2017	47,00
----------------------------------------------	----------------	------	-------

SICILIA

<i>Faro Superiore</i>	<i>Bonavita</i>	2013	63,00
<i>Frappato di Vittoria</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	2020	55,00
<i>Terre Siciliane Nero D' avola</i>	<i>Barraco</i>	2018	45,00
<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 160,00

Sant Julien

Chateau Léoville Poyferrè Cru Classè 2001 170,00

Moulis

Chateau Chasse-Spleen 2018 150,00

Bourgogne

Volnay Fernand et Laurent Pillot 2019 120,00

Morey St.Denis Vieilles Vignes Stephane Magnien 2019 150,00

Cotes du Rhone

Cotes du Rhone Domaine Charvin 2021 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>	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 - www.ristorantecollina.it