

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>28,00</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Ronco Calino</i>	<i>n.m.</i>	<i>55,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Cortefusia</i>	<i>n.m.</i>	<i>53,00</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 Dosaggio Zero</i>	<i>Camossi</i>	<i>n.m.</i>	<i>53,00</i>
<i>Franciacorta Saten Magnificencia</i>	<i>Uberti</i>	<i>2018</i>	<i>70,00</i>
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>n.m.</i>	<i>55,00</i>
<i>Franciacorta Rosè Brut</i>	<i>Cortefusia</i>	<i>n.m.</i>	<i>63,00</i>
<i>Caluso Erbaluce Brut</i>	<i>Orsolani</i>	<i>n.m.</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>2021</i>	<i>69,00</i>
<i>Spumante Ancestrale Grignolino "Mostro"</i>	<i>Cascina Tavijn</i>	<i>2021</i>	<i>38,00</i>
<i>Colli Bolognesi "Sur Lie Plus"</i>	<i>Vigna San Vito</i>	<i>2017</i>	<i>48,00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Riform. Naturale</i>	<i>Az, Agr. Casa Coste Piane</i>	<i>n.m.</i>	<i>39,00</i>
<i>Ambarabà Garganega Riform. 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>120,00</i>
<i>Krug Grand Cuvée 172ème Edition</i>	<i>Krug</i>	<i>s.a.</i>	<i>360,00</i>
<i>Nature Grand Cru Brut</i>	<i>Benoit Lahave</i>	<i>s.a.</i>	<i>180,00</i>
<i>Chouilly Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>Jack Legras</i>	<i>s.a.</i>	<i>90,00</i>
<i>Bord de Marne Extra Brut</i>	<i>Tristan Hyest</i>	<i>n.m.</i>	<i>110,00</i>
<i>Signature Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Huquenot Tassin</i>	<i>s.a.</i>	<i>81,00</i>
<i>Nos pas dans la pierre</i>	<i>Marie Copinet</i>	<i>n.m.</i>	<i>140,00</i>
<i>Largillier Brut Nature</i>	<i>Coessens</i>	<i>2018</i>	<i>175,00</i>
<i>Cuvee Initiale Extra Brut Zero</i>	<i>Louis Huot</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</i>
<i>Cramant Brut Reserve Grand Cru</i>	<i>Mallol Gantois</i>	<i>s.a.</i>	<i>98,00</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>190,00</i>
<i>Dosage Zéro Brut Nature</i>	<i>Vincent Couche</i>	<i>s.a.</i>	<i>110,00</i>
<i>Blanc de Noirs Brut Nature</i>	<i>Gilbert Leseurre</i>	<i>s.a.</i>	<i>120,00</i>
<i>Tradition Meunier Brut</i>	<i>Charpentier</i>	<i>s.a.</i>	<i>95,00</i>
<i>Gran Cru Brut Rosé</i>	<i>Mallol Gantois</i>	<i>s.a.</i>	<i>98,00</i>
<i>Fleure de L'Europe Brut Nature</i>	<i>Fleury</i>	<i>s.a.</i>	<i>130,00</i>
<i>"Zero" Rosé Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	<i>s.a.</i>	<i>150,00</i>



Ristorante Collina

CREMANT

Crémant de Bourgogne Zéro Dosage

Le Domaine d'Edouard

s.a. 73,00

CHAMPAGNE MAGNUM

Chouilly Blanc de Blancs Grand Cru

Jack Legras

s.a. 190,00



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 BIANCHI

* macerazione prolungata sulle bucce

VALLE D'AOSTA

<i>Petite Arvine</i>	<i>Az. Agr. Le Clocher</i>	2023	33,00
----------------------	----------------------------	------	-------

PIEMONTE

<i>Derthona Timorasso Vigneti Massa</i>	<i>Walter Massa</i>	2022	49,00
<i>Rogero Arneis</i>	<i>Morra</i>	2024	31,00
<i>Erbaluce di Caluso "La Rusti'a"</i>	<i>Orsolari</i>	2022	33,00

LIGURIA

<i>Liguria Vermentino Poggi Alti</i>	<i>Santa Caterina</i>	2020	48,00
--------------------------------------	-----------------------	------	-------

LOMBARDIA

<i>Lugana BIO</i>	<i>La Meridiana</i>	2024	31,00
<i>Lugana Montelupo</i>	<i>Cobue</i>	2024	34,00
<i>Incrocio manzoni Il Lupo e la Volpe</i>	<i>Tenuta Càsa Virginia</i>	2020	27,00
<i>Valcalepio</i>	<i>Il Calepino</i>	2020	26,00
<i>Valcalepio Bianco</i>	<i>Cascina Bonaldi</i>	2021	29,00
<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

<i>Trentino Nosiola</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	2023	38,00
-------------------------	-----------------------	------	-------

ALTO ADIGE

<i>Gewurztraminer</i>	<i>Kofererofh</i>	2024	45,00
<i>Manna</i>	<i>Franz Haas</i>	2023	49,00
<i>Müller Thurgau</i>	<i>Cantina Valle Isarco</i>	2021	35,00
<i>Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	<i>Cantina Terlano</i>	2023	53,00
<i>Valle Isarco Riesling Kaiton</i>	<i>Kuenhof</i>	2021	49,00
<i>Valle Isarco Kerner</i>	<i>Strasserhof</i>	2022	42,00
<i>Sauvignon FallWind</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	2024	39,00

VENETO

<i>San Vincenzo</i>	<i>Anselmi</i>	2023	39,00
<i>Soave Cl. Sup. Calvarino</i>	<i>Piero Pan</i>	2023	49,00



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	2023	54,00
Friuli Isonzo Friulano	Borgo S. Daniele	2024	44,00
* Friuli Colli Orientali Pinot Grigio	Ronco Severo	2021	55,00
Collio Ribolla Gialla	Korsic	2024	39,00
* Ribolla Gialla delle Venezie	Terpin	2018	57,00
* Friuli Colli Orientali Friulano	Ronco Severo	2021	55,00
* Venezia Giulia Malvazija	Škerk	2020	58,00

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	2020	54,00

TOSCANA

Vernaccia di S.Gimignano "Selvabianca"	Colombaio di S.Chiera	2022	45,00
Vernaccia di S.Gimignano	La Lastra	2019	40,00



Ristorante Collina

MARCHE

<i>Marche Bianco Terre Silvate</i>	<i>La Distesa</i>	2024	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>De Sterlich</i>	2022	46,00
<i>Pecorino "Giocheremo con I Fiori"</i>	<i>Torre dei Beati</i>	2023	40,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Pepe</i>	2017	150,00
<i>Trebbiano Tenuta del Professore</i>	<i>D'Alesio</i>	2015	93,00
<i>Trebbiano d' Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2015	240,00



Ristorante Collina

CAMPANIA

* Campania Fiano "Don Chisciotte"	Az. Zampaglione	2021	45,00
* Campania Fiano "Gaja"	Giardino	2021	57,00
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 Biancammare	Barraco	2023	42,00
* Terre Siciliane Catarratto	Barraco	2024	48,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura "Taerra"	Cant. Tani	2023	41,00
--------------------------------	------------	------	-------



Ristorante Collina

PROPOSTE INTERNAZIONALI

FRANCIA

<i>Bourgogne Cotes d' Auxerre</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	2022	61,00
<i>Chablis</i>	<i>Domaine Christian Moreau</i>	2022	73,00
<i>Chablis Vaillons 1er Cru</i>	<i>Domaine Servin</i>	2022	95,00
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>Marc Colin</i>	2020	230,00
<i>Saint-Aubin sur Gamay 1er Cru</i>	<i>Henri Prudhon</i>	2020	140,00

GERMANIA

<i>Riesling Kabinett Abtsberg G.G.</i>	<i>Von Schubert</i>	2008	160,00
<i>Riesling Kinheimer Rosenberg G.G.</i>	<i>Dr. Loosen</i>	2020	120,00
<i>Riesling Kabinett Scharzhofberger</i>	<i>Egon Muller</i>	2018	310,00



Ristorante Collina

VINI ROSATI

LOMBARDIA

Chiaretto del Garda "Costellazioni "	Cascina Belmonte	2023	36,00
--------------------------------------	------------------	------	-------

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo	Valentini	2019	160,00
-----------------------------------	-----------	------	--------

CAMPANIA

Campania Rosato "Volpe Rosa "	Cantina Giardino	2021	55,00
-------------------------------	------------------	------	-------

PUGLIA

Puglia Primitivo "Est Rosa "	Pietraventosa	2023	41,00
------------------------------	---------------	------	-------

CALABRIA

Cirò Rosato	Az. Agr. 'A Vita'	2023	44,00
-------------	-------------------	------	-------

SICILIA

Vinudilice Rosato	I Vigneri dell' Etna- Salvo Foti	2023	65,00
-------------------	----------------------------------	------	-------



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	2021	85,00
Barbaresco "Serraboella"	Cigliuti	2019	120,00
Barbaresco Montestefano	Teobaldo Rivella	2019	170,00
Barbaresco Riserva Rabaja	Giuseppe Cortese	2019	210,00
Barbaresco Rjo Sordo	Cascina delle Rose	2022	120,00
Boca	Barbaglia	2020	73,00
Barbera d'Alba	Morra	2019	37,00
Barbera d'Asti "Asinoi"	Carussin	2021	38,00
Barolo	Cascina Fontana	2019	130,00
Barolo Vecchie Viti di Castiglione	Rocche Viberti	2019	110,00
Barolo Brunate	Giuseppe Rinaldi	2020	230,00
Barolo	Bartolo Mascarello	2020	260,00
Barolo del Comune di La Morra	Alessandria Crissante	2019	120,00
Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris	Cappellano	2020	230,00
Dolcetto D'Alba	Giuseppe Rinaldi	2023	38,00
Gattinara	Travaglini	2019	49,00
Gattinara Riserva	Travaglini	2019	89,00
Spanna Colline Novaresi Nebbioilo	Elena Conti	2021	45,00
Asti Grignolino "Ottavio"	Cascina Tavajin	2023	38,00
Langhe Nebbioilo	Rocche Viberti	2021	47,00
Langhe Nebbioilo	Giuseppe Rinaldi	2023	75,00
Roero Superiore	Morra	2018	37,00



Ristorante Collina

LOMBARDIA

<i>Oltrepò Pavese Barbaresco</i>	<i>Comm. Lino Maga</i>	2017	120,00
<i>Terre del Colleonì Franconia</i>	<i>Az. Agr. Pecis</i>	2020	28,00
<i>Terre di Franciacorta Rosso</i>	<i>Ferghettina</i>	2021	35,00
<i>Bergamasca Rosso Vermiglio</i>	<i>Cascina del Ronco</i>	2020	25,00
<i>Moscato di Scanzo Secco</i>	<i>Az. Agr. Biava</i>	2020	38,00
<i>Valcalepio Rosso</i>	<i>Il Calepino</i>	2021	29,00
<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>Alpi Retiche Valt. Nebbia in Valle"</i>	<i>Dossi Retici</i>	2019	37,00
<i>Valtellina Rosso</i>	<i>Marco Ferrari</i>	2024	40,00
<i>Valtellina Superiore. Sassella "Grisone"</i>	<i>Alfio Mozzi</i>	2021	52,00
<i>Valtellina Sup. Inferno Riserva</i>	<i>Marco Ferrari</i>	2023	58,00
<i>Valtellina Sup. Sassella Ris. Rocce Rosse</i>	<i>Ar. Pe. Pe.</i>	2016	140,00
<i>Valtellina Sfursat S. Domenico</i>	<i>Triacca</i>	2018	73,00
<i>Tassodine Pinot Nero</i>	<i>Az. Agr. Magni</i>	2023	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

Trentino Marzemino	Terre del Föhn	2017	30,00
Morei Teroldego Anfora	Foradori	2022	55,00
Granato	Foradori	2021	95,00

ALTO ADIGE

Lagrein Greis	Cantina Convento Muri-Gries	2021	35,00
Lagrein Riserva	Cantina Convento Muri-Gries	2022	56,00
Pinot Nero	Franz Haas	2023	51,00
Pinot Nero Riserva Saltner	Cantina Viticoltori di Caldaro	2021	44,00
Sankt Anna Schiava	In Der Eben	2020	47,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

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



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

VENETO

<i>Amarone Classico della Valpolicella</i>	<i>Aldrighetti</i>	2017	85,00
<i>Valpolicella Cl. Superiore</i>	<i>Aldrighetti</i>	2021	40,00
<i>Amarone Classico della Valpolicella</i>	<i>Quintarelli</i>	2013	410,00
<i>Amarone Classico della Valpolicella</i>	<i>Roccolo Callisto</i>	2017	78,00

EMILIA ROMAGNA

<i>Emilia Lambrusco Bio "Stiolo"</i>	<i>Bergianti</i>	2023	35,00
<i>Sangiovese "Leoni Rosso"</i>	<i>Az. Ag. Leoni</i>	2018	33,00
<i>Galvano Gutturmo "Sur Lie"</i>	<i>Croci</i>	2020	34,00

MARCHE

<i>Vernaccia di Serrapetrone "Robbione"</i>	<i>Tenuta Graidi</i>	2016	53,00
<i>Marche Rosso "Nocenzio"</i>	<i>La Distesa</i>	2022	44,00



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	170,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Il Colle</i>	2016	140,00
<i>Brunello di Montalcino Vigna Soccorso</i>	<i>Az Agr. Tiezzi</i>	2019	120,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Il Marroneto</i>	2019	250,00
<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>Castagnoli</i>	2021	45,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>L'Erta di Radda</i>	2021	49,00
<i>Chianti Classico Coste di Felice</i>	<i>Il Castellaccio</i>	2021	43,00
<i>Chianti Rufina Riserva Bucerchiale</i>	<i>Fattoria di Selvapiana</i>	2019	73,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2021	63,00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva</i>	<i>Podere Sanguinetto I e II</i>	2021	70,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Fattoi</i>	2022	44,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2021	55,00

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	2021	120,00
Montepulciano d' Abruzzo Marina Cvetic	Masciarelli	2019	55,00
Montepulciano d' Abruzzo Toni	Cataldi Madonna	2013	75,00
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	2022	59,00



Ristorante Collina

PUGLIA

<i>Amphora Primitivo "Lamie"</i>	<i>Guttarolo</i>	2024	46,00
<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>	2021	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	64,00
<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 Barroso</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 Classé	2018	160,00
---------------------	------------	------	--------

Sant Julien

Chateau Léoville Poyferré	Cru Classé	2001	190,00
---------------------------	------------	------	--------

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>	<i>2009</i>	<i>0,375</i>	<i>58,00</i>
<i>Barolo Chinato</i>	<i>Cappellano</i>	<i>n.m.</i>	<i>0,500</i>	<i>70,00</i>

LOMBARDIA

<i>Moscato di Scazzo</i>	<i>Az. Agr. Biava</i>	<i>2011</i>	<i>0,500</i>	<i>100,00</i>
--------------------------	-----------------------	-------------	--------------	---------------

TRENTINO

<i>Trentino Vin Santo</i>	<i>Az. Ag. Francesco Poli</i>	<i>2004</i>	<i>0,375</i>	<i>75,00</i>
---------------------------	-------------------------------	-------------	--------------	--------------

VENETO

<i>Breganze Torcolato</i>	<i>Maculan</i>	<i>2012</i>	<i>0,375</i>	<i>45,00</i>
<i>I Capitelli</i>	<i>Anselmi</i>	<i>2015</i>	<i>0,375</i>	<i>47,00</i>

TOSCANA

<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>2009</i>	<i>0,375</i>	<i>90,00</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

UMBRIA

Montefalco Sagrantino Passito	Antonelli	2015	0,375	53,00
-------------------------------	-----------	------	-------	-------

SICILIA

Passito di Pantelleria Ben Ryè	Donnafugata	2019	0,375	53,00
--------------------------------	-------------	------	-------	-------

Vecchio Samperi Ventennale	De Bartoli	n.m	0,500	90,00
----------------------------	------------	-----	-------	-------

SARDEGNA

Malvasia di Bosa Riserva	Colombu	2011	0,500	68,00
--------------------------	---------	------	-------	-------

Vernaccia di Oristano Riserva	Contini	1988	0,500	75,00
-------------------------------	---------	------	-------	-------

PROPOSTE INTERNAZIONALI

BARSAC

Sauternes 1er Grand Cru Classè	Chateau Climens	2016	0,375	170,00
--------------------------------	-----------------	------	-------	--------

Sauternes	Chateau Simon	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