

Ristorante Collina

SPUMANANTI

<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 Magnificentia</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>72,00</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 Cuvèe Pinot Chromie</i>	<i>Robert Allait</i>	<i>s.a.</i>	<i>120,00</i>
<i>Krug Grand Cuvèe 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 Zèro 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 Rosè</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 “ Rosè 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>Roero 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>	2023	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

TRENTINO

Trentino Nosiola *Pojer e Sandri* 2023 38,00

ALTO ADIGE

Gewurztraminer *Kofereroffh* 2024 45,00

Manna *Franz Haas* 2023 49,00

Muller Thurgau *Cantina Valle Isarco* 2021 35,00

Pinot Bianco Riserva Vorberg *Cantina Terlano* 2023 55,00

Valle Isarco Riesling *Pacherhof* 2024 49,00

Valle Isarco Kerner *Strasserhof* 2022 42,00

Sauvignon FallWind *St. Michael Eppan* 2024 39,00

VENETO

San Vincenzo *Anselmi* 2023 39,00

Soave Cl.Sup.Calvarino *Piero Pan* 2023 49,00



Ristorante Collina

FRIULI VENEZIA GIULIA

* Venezia Giulia Vitovska	Zidarich	2023	54,00
Friuli Isonzo Friulano	Borgo S. Daniele	2024	45,00
* 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	2023	55,00
* Venezia Giulia Malvazija	Skperk	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. Cavaliere</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	47,00
<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	2024	42,00
* Terre Siciliane Catarratto	Barraco	2024	48,00

SARDEGNA

* Vermentino di Gallura "Taerra"	Cant. Tani	2024	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>	2024	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 2025 38,00

ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo "Tauma" Az. Agr. Pettinella 2024 57,00

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' 2025 45,00

SICILIA

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



Ristorante Collina

VINI ROSSI

PIEMONTE

<i>Barbaresco Valeirano</i>	<i>Ada Nada</i>	2021	85,00
<i>Barbaresco "Serraboella"</i>	<i>Cigliuti</i>	2019	135,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2019	190,00
<i>Barbaresco Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2021	125,00
<i>Barbaresco Rjo Sordo</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	2022	120,00
<i>Boca</i>	<i>Barbaglia</i>	2020	73,00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Morra</i>	2019	37,00
<i>Barbera d'Asti" Asinoi"</i>	<i>Carussin</i>	2021	38,00
<i>Barolo</i>	<i>Cascina Fontana</i>	2019	130,00
<i>Barolo Vecchie Viti di Castiglione</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2019	110,00
<i>Barolo Brunate</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2020	230,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2020	260,00
<i>Barolo del Comune di La Morra</i>	<i>Alessandria Crissante</i>	2019	130,00
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris</i>	<i>Cappellano</i>	2020	240,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2023	38,00
<i>Gattinara</i>	<i>Travaglini</i>	2019	49,00
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>Travaglini</i>	2019	89,00
<i>Spanna Colline Novaresi Nebbioilo</i>	<i>Elena Conti</i>	2021	45,00
<i>Asti Grignolino " Ottavio"</i>	<i>Cascina Tavajin</i>	2023	38,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2021	47,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2023	75,00
<i>Roero Superiore</i>	<i>Morra</i>	2018	37,00



Ristorante Collina

LOMBARDIA

<i>Oltrepò Pavese Barbaresco</i>	<i>Comm. Lino Maga</i>	2017	120,00
<i>Terre del Colleoni 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>Nobili</i>	2019	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	75,00
<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

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>Emilia Rosso "Sur Lie" Galvano</i>	<i>Croci</i>	2020	36,00

MARCHE

<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	180,00
<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	300,00
<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	65,00
<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 2018 44,00

Campania Aglianico "Le Fole" Cantina Giardino 2020 43,00

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	78,00
<i>Cannonau di Sardegna Barrosu</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	2019	83,00
<i>Cannonau di Sardegna Mamuthone</i>	<i>Sedilesu</i>	2019	45,00



Ristorante Collina

VINI DA MEDITAZIONE

PIEMONTE

<i>Sol Moscato Passito</i>	<i>Ezio Cerruti</i>	2009	0,375	68,00
<i>Barolo Chinato</i>	<i>Cappellano</i>	n.m.	0,500	73,00

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	75,00
---------------------------	--------------------------------	------	-------	-------

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



Ristorante Collina

TOSCANA

<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Isole e Olena</i>	2009	0,375	98,00
---------------------------------------	----------------------	------	-------	-------

UMBRIA

<i>Montefalco Sagrantino Passito</i>	<i>Antonelli</i>	2015	0,375	53,00
--------------------------------------	------------------	------	-------	-------

SICILIA

<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè</i>	<i>Donnafugata</i>	2019	0,375	55,00
---------------------------------------	--------------------	------	-------	-------

<i>Vecchio Samperi Ventennale</i>	<i>De Bartoli</i>	n.m	0,750	95,00
-----------------------------------	-------------------	-----	-------	-------

SARDEGNA

<i>Malvasia di Bosa Riserva</i>	<i>Colombu</i>	2011	0,500	73,00
---------------------------------	----------------	------	-------	-------

<i>Vernaccia di Oristano Riserva</i>	<i>Contini</i>	1988	0,500	79,00
--------------------------------------	----------------	------	-------	-------



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

Birre del territorio

Per quanto riguarda le birre, abbiamo scelto di proporre i prodotti del birrifico artigianale Lemine di Almenno San Salvatore, non filtrata e non pastorizzata.

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