

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>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>85,00</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 Rosè Brut</i>	<i>Cortefusia</i>	<i>n.m.</i>	<i>56,00</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>115,00</i>
<i>Krug Grand Cuvée 171ème Edition</i>	<i>Krug</i>	<i>s.a.</i>	<i>350,00</i>
<i>Nature Grand Cru Brut</i>	<i>Benoit Lahave</i>	<i>s.a.</i>	<i>170,00</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>79,00</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>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>180,00</i>
<i>Dosage Zèro Brut Nature</i>	<i>Vincent Couche</i>	<i>s.a.</i>	<i>115,00</i>
<i>Cuvée Fidèle Brut Nature</i>	<i>Vouette & Sorbère</i>	<i>s.a.</i>	<i>170,00</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>98,00</i>
<i>Fleure de L'Europe Brut Nature</i>	<i>Fleury</i>	<i>s.a.</i>	<i>125,00</i>
<i>“ Zero “ Rosè Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	<i>s.a.</i>	<i>150,00</i>

CREMANT

<i>Crémant de Bourgogne Zèro Dosage</i>	<i>Le Domaine d'Edouard</i>	<i>s.a.</i>	<i>73,00</i>
---	-----------------------------	-------------	--------------



Ristorante Collina

VINI BIANCHI

* macerazione prolungata sulle bucce

VALLE D' AOSTA

Petite Arvine *Az. Agr. Le Clocher* 2022 29,00

PIEMONTE

Dertthona Timorasso Vigneti Massa *Walter Massa* 2022 44,00

Rogero Arneis *Morra* 2021 30,00

Erbaluce di Caluso *Gnavi* 2019 29,00

LIGURIA

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

LOMBARDIA

Lugana BIO *La Meridiana* 2023 30,00

Lugana Montelupo *Cobue* 2022 34,00

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

Valcalepio *Il Calepino* 2020 25,00

Valcalepio Bianco *Cascina Bonaldi* 2021 28,00

Danza Folk Malvasia Bio *Az. Agr. Sant'Egidio* 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>Skperk</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	115,00
<i>Barbaresco Montestefano</i>	<i>Teobaldo Rivella</i>	2018	170,00
<i>Barbaresco Riserva Rabajà</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	2011	190,00
<i>Barbaresco Rjo Sordo</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	2020	125,00
<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	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	230,00
<i>Barolo</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	2017	250,00
<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	220,00
<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	88,00
<i>Spanna Colline Novaresi Nebbioilo</i>	<i>Elena Conti</i>	2021	45,00
<i>Asti Grignolino " Ottavio "</i>	<i>Cascina Tavajin</i>	2022	38,00
<i>Langhe Nebbioilo</i>	<i>Rocche Viberti</i>	2021	47,00
<i>Langhe Nebbioilo</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2021	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	100,00
<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	37,00
<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

Trentino Marzemino *Terre del Föhn* 2017 30,00

Morei Teroldègo 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* 2021 56,00

Pinot Nero *Franz Haas* 2020 49,00

Pinot Nero Riserva Saltner *Cantina Viticoltori di Caldaro* 2020 44,00

Sankt Anna Schiava *In Der Eben* 2020 46,00

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>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	160,00
<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	240,00
<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	55,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>L'Erta di Radda</i>	2019	47,00
<i>Chianti Classico Coste di Felice</i>	<i>Il Castellaccio</i>	2021	44,00
<i>Chianti Rufina Riserva Bucerchiale</i>	<i>Fattoria di Selvapiana</i>	2019	73,00
<i>Cortona Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	2020	63,00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva</i>	<i>Podere Sanguinetto I e II</i>	2019	68,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Fattoi</i>	2022	44,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	2020	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 2017 145,00

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 2022 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 Poyferré 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. Agr. 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 birrifico 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