



COLLE BERETO

Something to drink :

Cocktails

- East side • **18**
- French 75 • **18**
- Oaxaca fume • **18**
- Italo americano • **18**
- View carre • **18**
- Simply • **18**

Moktails

- Elder essence • **12**
- Not spritz • **12**
- Citrus zen • **12**

Wines

- Albo Chardonnay & Pinot Bianco "Colle Bereto" • **9**
- Pinot Grigio "Cortaccia" • **10**
- Sauvignon "Cortaccia" • **10**
- Gewürztraminer "Cortaccia" • **11**
- Vermentino "Acquagiusta" • **10**
- Chianti Classico "Colle Bereto" • **10**
- Chianti Classico Riserva "Colle Bereto" • **12**
- Chianti Classico Gran Selezione "Colle Bereto" • **18**
- Il Cenno Pinot Nero "Colle Bereto" • **16**

Bubbles

- Colle B Brut Rosè "Colle Bereto" • **12**
- Colle E' "Colle Bereto" • **10**
- Whispering Angel • **12**
- Prosecco Dama D.O.C.G • **10**
- Franciacorta "Bellavista" Alma Grande Cuvée Brut • **14**
- Moët & Chandon Réserve Impérial • **18**
- Moët & Chandon Ice Impérial • **20**

Dinner

Antipasti | Starters

Tartare di salmone | avocado | pomodoro | pane carasau • 18
Salmon tartare | avocado tomato | carasau bread

1-4-6-9-11

Vaporata di mare | calamari | gamberi | polpo | pinzimonio di verdure • 20
Steamed seafood | squid | prawns | octopus | fresh vegetable crudités

1-2-4-9-14

Prosciutto crudo di Parma | burrata di bufala | bruschetta al pomodoro • 17
Parma raw ham | buffalo burrata | tomato bruschetta

1-7

Segato di carciofi | scaglie di parmigiano | rucola | citronette al limone • 20
Shaved artichokes | parmesan shavings | rocket | lemon citronette dressing

7

Carpaccio di zucchine alla griglia | mini tomino alla piastra | cipolline caramellate • 18
Grilled zucchini carpaccio | grilled mini tomino cheese | caramelized onions

7

Primi | First Courses

Tortellini Colle style | Parmigiano Reggiano | prosciutto crudo croccante | pepe nero • 20
Colle-style tortellini | Parmigiano Reggiano | crispy prosciutto | black pepper

1-3-7

Rigatoni | ragù bianco | ginepro | scaglie di pecorino • 18
Rigatoni | Fassona Beef Ragù | Pecorino shavings

1-7-9

Risotto | zafferano | fiori di zucca | gocce di parmigiano • 22
Risotto | saffron | zucchini flowers | drops of parmesan

7

Mezzo paccheri | polpo piccante | coulis di pomodorini | briciole di pane • 22
Half paccheri pasta | spicy octopus | cherry tomato coulis | bread crumbs

1-4-14

Spaghetti con vongole veraci | bottarga di muggine • 25
Spaghetti with clams | Mullet bottarga

Secondi | Main Courses

Frittura di mare | verdure | mayo Colle style • 22
Fried mixed seafood | vegetables | mayo Colle style

Tonno rosso | pak-choi | salsa teriyaki • 24
Bluefin tuna | pak-choi | teriyaki sauce

1-4-6-9

Gamberoni al guazzetto | pomodorini | basilico • 24
Prawns in tomato and basil sauce

2-9

Filetto di manzo | riduzione di Chianti classico Colle Bereto | patate arrosto • 30
Beef fillet | Chianti Classico Colle Bereto reduction | roasted potatoes

Scaloppina di pollo | senape di Digione | avocado • 25
Chicken escalope | Dijon mustard | avocado

1-7-10

Costolette d'agnello scottadito | cime di rapa saltate • 28
Grilled lamb chops | sautéed turnip greens

Bistecca alla Fiorentina
(T-Bone) - 1,2kg/1,5kg • 60 kg

Dinner

#Colle

Hamburger Colle B 180 gr. • 20

Pane | insalata | pomodori | cheddar | bacon | patate fritte*
*Bread | lettuce | tomatoes | cheddar | bacon | French fries**

1-3-4-7

Avocadoburger Colle B 180 gr. • 22

Pane al carbone | insalata | cheddar | pomodori | avocado | spicy mayo | patate fritte*
*Charcoal bread | lettuce | tomatoes | avocado | spicy mayo | French fries**

1-3-4-7-11

Club Sandwich • 18

Pane | insalata | tacchino arrosto | pomodori | fontina | maionese | bacon | patate fritte*
*Bread | lettuce | roasted turkey | tomatoes | fontina | mayonnaise | bacon | French fries**

1-3-4-7-10-11

Vegan Burger - 170 gr. • 19

Pane alla barbabietola | Hamburger di verdure | guacamole | insalata | pomodoro | patate fritte
Beetroot bread | Veggie patty | guacamole | lettuce | tomato | French fries

1-3-4-7-9-10-11

Insalate | Salads

Poke di tonno • 22

Poke di tonno fresco | riso basmati | uovo sodo | avocado | edamame | mango | semi di sesamo
Fresh Tuna Poke | Basmati rice | Boiled egg | Avocado | Edamame | Mango | Sesame seeds

1-3-4-6-9-10-11

Caesar Colle Bereto • 17

Insalata | pollo alla griglia | pomodori | crouton | parmigiano | caesar dressing
Lettuce | grilled chicken | tomatoes | croutons | parmesan | Caesar dressing

1-3-7-10-4

Shrimps Salad • 19

Gamberi | crouton | scaglie di grana | spinacini baby | dressing al lime | olive | pomodorini
Shrimps | croutons | parmesan flakes | baby spinach | lime dressing | olives | cherry tomatoes

1-2-3-4-7

Contorni | Side Dishes

Insalata mista | *Mixed salad* • 6

Patate arrosto | *Roasted potatoes* • 6

Patate fritte* | *French fries* • 6

Spinaci saltati* | *Sautéed spinach* • 6

Riso basmati | *Basmati rice* • 6

Dolci | Desserts

Cheese Cake • 8

1-3-7

Sacher • 8

1-3-7

Tiramisù • 8

1-3-7

Fragole con panna fresca • 8

Wine List



Bollivine

Colle B Brut Rosé "Colle Bereto"	12	60	110	
Franciacorta "Bellavista" Alma Grande Cuvée Brut	14	70	120	
Franciacorta "Bellavista" Alma Grande Cuvée Rosé		80		
Franciacorta "Bellavista" Saten		85		
Franciacorta "Bellavista" Alma Brut 2016 Teatro alla Scala		80		
Franciacorta "Bellavista" Vittorio Moretti		170		
Franciacorta "Cà del Bosco"		80	160	
Prosecco "Dama" D.O.C.G.	10	50		

Champagne

Moët & Chandon Réserve Impérial	18	120	260	700
Moët & Chandon Nir Rosé		180	330	
Moët & Chandon Ice Impérial	20	140	300	
Leclerc Briant Brut Réserve		140		
Leclerc Briant Abyss Brut		380		
Ruinart Blanc de Blancs		180	380	1600
Ruinart Rosé		190	390	
Dom Pérignon Vintage		380		
Dom Pérignon Luminous		450	1000	4000
Dom Pérignon Rosé Luminous		750		
Armand de Brignac		500	1200	
Krug Grande Cuvée		400		
Cristal Roederer		400		

Vini Rosé

Colle E' "Colle Bereto"	10	50	100	280
Whispering Angel	10	60	120	
Château Minuty - 0.75 ml	12	45		



Vini Bianchi

Albo Chardonnay I Pinot Bianco "Colle Bereto"	9	45
Vermentino Acquagiusta	10	50
Pinot Grigio "Cortaccia"	10	50
Sauvignon "Cortaccia"	11	50
Gewürztraminer "Cortaccia"	10	55
Chardonnay "St Valentin"		65
Gewürztraminer "St Valentin"		65
Sauvignon "St Valentin"		65
Pinot grigio "St. Valentin"		65
Vintage Tunina "Jermann"		100
Jermann W Dreams		100
Cervaro della Sala "Antinori"		120
Meursault L. Narvaux De Saulx		170
Chablis Domaine De Saulx		90
Capichera Vign'Angera Vermentino di Gallura DOCG		65
Il Borro Chardonnay		95

Vini Rossi

Chianti Classico Colle Bereto	10	50
Chianti Classico Riserva Colle Bereto	12	55
Chianti classico Gran Selezione	18	90
Pinot Nero 'IL CENNO' Colle Bereto	16	70
Merlot 'Il Tocco' Colle Bereto		90
Chianti classico riserva 'Il Grigio'		50
Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso		60
Badia a Passignano Antinori		90
Haiku Castello di Ama		90
Il Borro Toscana		100
Guado al Tasso Antinori		190
Brunello di Montalcino Campo Giovanni 2020		75
Luce Toscana IGT Frescobaldi		230
Luce Brunello di Montalcino DOCG		230
Ornellaia "Tenuta Ornellaia"		350
Solaia Antinori		450
Brunello di Castelgiocondo Frescobaldi		120
Tignanello		180
Brancaia Il Blu		150
Masseto Tenuta Masseto		1000
Botrosecco Antinori		55
Amarone Costasera Masi		90
Barolo Michele Chiarlo		90
Rully Chaponniere Belleville		80
Numanthia Tinta de Toro		90
Lucente Toscana IGT		60
Mormoreto Toscana IGT		90
Sassoalloro IGT Biondi Santi		65
Brancaia Ilatraia		90
Brancaia Chianti classico Gran Selezione		120

LISTA ALLERGENI :

1. CEREALI E DERIVATI

VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI TUTTI I CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT. L'ELENCO SI ESTENDE ANCHE AI LORO CEPPI IBRIDATI E AI PRODOTTI DERIVATI.

2. CROSTACEI

VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI LE PROTEINE PROVENIENTI DA GAMBERI, GAMBERETTI, SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE, ASTICI. OVVIAMENTE BISOGNA EVITARE ANCHE I PRODOTTI CHE CONTENGONO INGREDIENTI DERIVATI DAI CROSTACEI.

3. UOVA

CONSIDERATE ALLERGENI SIA COTTE CHE CRUDE, ED ANCHE SE PRESENTI IN PRODOTTI DERIVATI COME: PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE, FRITTATE, MAIONESE, CREME, CIBI PANATI, SFORMATI, ECC.

4. PESCE

L'ALLERGIA SI PUÒ MANIFESTARE PER TUTTI I TIPI DI PESCE E PER I PRODOTTI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI

LE PRINCIPALI FONTI DI ALLERGENI SONO I PRODOTTI DERIVATI COME L'OLIO DI ARACHIDI, IL BURRO DI ARACHIDI, LA FARINA DI ARACHIDI, IL LATTE DI ARACHIDE UTILIZZATI COME INGREDIENTE PER CREME, SNACK, TORRONI ECC.

6. SOIA

LE PROTEINE FONTI DI ALLERGIE SONO PRESENTI IN TUTTI PRODOTTI A BASE DI SOIA, FATTA ECCEZIONE PER: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO, TOCOFEROLI MISTI NATURALI, TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA, OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA, ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE

I PRODOTTI A BASE DI LATTE O DI LATTOSIO, FATTA ECCEZIONE SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI E IL LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO

OVVERO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E TUTTI I PRODOTTI DA ESSI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER QUELLI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI.

9. SEDANO

CHE SIA PRESENTE IN PEZZI O IN PRODOTTI DERIVATI COME PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.

10. SENAPE

ALLERGENE CHE SI PUÒ RITROVARE TRA GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI SALSE E CONDIMENTI E SOPRATTUTTO NELLA MOSTARDA.

11. SESAMO

SPESSO I SEMI INTERI SONO USATI PER LA PREPARAZIONE DEL PANE, MA SPESSO SI RISCONTRANO TRACCE DI SESAMO IN ALCUNI TIPI DI FARINE.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SOLO SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂ (USATI COME CONSERVANTI) VENGONO RISCONTRATI IN CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, CIBI SOTT'ACETO, CIBI SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, ACETO, FUNGHI SECCHI, BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA.

13. LUPINI

PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE.

14. MOLLUSCHI

PRESENTI IN PIATTI A BASE DI CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA, O NEI DERIVATI DEGLI STESSI.

