CANTINA LARGO

Stuzzichino

Focaccia – beurre fumé au parmesan et huile d'olive	6
Parmesan – Vacche Rosse	8
Olives marinées	6
Bruschetta – tomates fraîches, huile d'olive	7
Bruschetta – tomates fraîches, huile d'olive, Prosciutto di Parma	9
Prosciutto di Parma – 24 mois	10
Gorgonzola DOP - miel et noix	9

Spuntino dolce

Tiramisu	10
Affogato	9

Vins au verre

BLANCS

Pinot Grigio, Feudo Arancio	6,5
Trebbiano d'Abruzzo Donna Sophia	7
Monferrato Bianco	8,5

ROSÉ

Whispering Angel	7,5

ROUGES

Lenos, Tenuta Patruno Perniola, Puglia	8
Selvaggia, Pimonte Rosso	9,5
Tramin, Pinot Noir	9,5
Chianti Classico, Villa di Geggiano	12

Bulles

COUPE
DE PROSECCO – 8

COUPE
DE RUINART – 17