



Larg

— (Il menu è poco più in basso!) —

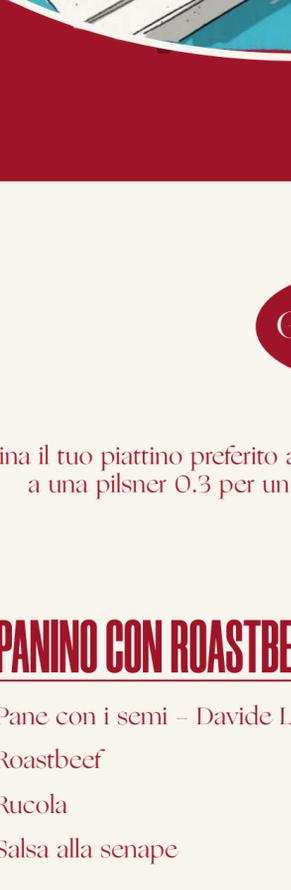


AGRICOLTURA

significa conoscenza e rispetto della natura. Ogni giorno ci confrontiamo con contadini e allevatori: amiche e amici preziosi oltre che saggi consiglieri.

LA MATERIA, PRIMA

la tecnica poi. Ricerchiamo i prodotti più sinceri del nostro territorio: ortaggi, salumi, formaggi e conserve eccezionali.



UN APERITIVO AL LARGO

è quello che offriamo. Semplicità e condivisione nel nostro piccolo angolo di mondo.

Gnammy

ina il tuo piattino preferito a un calice di vino della casa o a una pilsner 0.3 per un aperitivo Larg_o a 10€

PANINO CON ROASTBEEF

9€

Pane con i semi - Davide Longoni
Roastbeef
Rucola
Salsa alla senape

LA MORTE SUA

9€

Pane con i semi - Davide Longoni
Scamorza affumicata di bufala
Cicciolata
Verdure di stagione

In versione vegetariana **LA VITA MIA** 8€

BRAVATA

9€

Salsiccia cruda di Bra - Macelleria Davide Tibaldi
Olio extra vergine dell'Ulivedo di Vindicari
Moresca 100%
Olive Nocellara
Pane tostato - Davide Longoni

COTTO E FIORITO

9€

Stracchino fiorito Bio - La Fontana di Comazzo
Prosciutto cotto zero conservanti
Agricola San Paolo
Salsa tartara
Erbe

SANCHO PANCHA

8€

Pancetta arrotolata - Agricola San paolo
Cacio bio - La fontana di Comazzo
Pomodoro secco Siccagno
Maggiorana
Pane con i semi di lino - Davide Longoni

HUMMUS IN FABULA

8€

Hummus di ceci fatto in casa
Carciofini sottolio di Albenga
Agricola La Baita & Galleano]
Zucchine sott'olio di Albenga
Agricola La Baita & Galleano]
Pane con l'uvetta di Longoni

PIATTO SPECIALE BY



8€

Cambia spesso, dai un'occhiata alla lavagnetta o chiedi a noi per sapere cosa nasconde

CHARLIE BROWNIE

7€

Brownie caldo al cioccolato - Davide Longoni
Gelato alla vaniglia

*Dal 2024 Larg_o è cashless! Niente più monetine, solo pagamenti digitali.

nti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad trattamento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del CE 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Slurpy

Per sapere quali sono i vini alla mescolta non siate timidi e chiedete pure al banco

VINI

BIANCHI

Pistone Bianco
La Costanza 0,75L (caraffa) 16€
Riesling 12° vol.

Otto (Soave)
Graziano Prà 0,75L 27€
Uva Garganega 100%, 13° vol.

Sauvignon
Laimburg 0,75L 28€
Sauvignon Blanc 100%, 13° vol.

BOLLE

Prosecco Sup
Soligo "Col de Mez" 0,75L 25€
Perera, Glera 11° vol.

Franciacorta Docg Brut
Enrico Gatti 0,75L 33€
Chardonnay 100%, 13° vol.

ROSÈ

Allié
Frescobaldi 0,75L 25€
Svrah, Vermentino 12,5° vol.

ROSSI

Pistone Rosso BIO
La Costanza 0,75L (caraffa) 16€
Barbera, Uva rara 12,5° vol.

Rosso di Montepulciano BIO
Gracciano della sera 0,75L 25€
Uve sangiovese 13,5° vol.

Nebbiolo "Orbello"
Tenute Sella 0,75L 30€
Nebbiolo 90%, Cabernet Franc Vespolina 13° vol.

Ciliegiolo
Az. Lunae 0,75L 30€
Ciliegiolo 100%, 13,5° vol.

Morandina (Valpolicella)
Graziano Prà 0,75L 27€
Blend di Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta 12,5° vol.

Bardolino La Nogara
Casaretti 0,75L 25€
Corvina Rondinella e Sangiovese, 12,5° vol.

NATURALI

Baratuciat (bianco)
Andrea Scovero 0,75L 33€
Baratuciat 100%, 12,5° vol.

Fricandò (bianco)
"Al di là del Fiume" 0,75L 32€
100% Albana 13° vol.

Monkey gone to Heaven (rosso)
Julien Pineau 0,75L 33€
Cinsault 100%, 12° vol.

DRINKS

APERITIF

Spritz
(Larg_o spritz • Campari • Cynar • Zucca • Select • Hugo • Venturo) 6€

Spruzzato 4€

LONG DRINKS

Gin (Tanqueray) • Vodka • Whiskey • Rum 7€ - 9€

SPECIAL LONG DRINKS

Finest quality spirits & special cocktails extra selection 8€ - 10€

LAST BUT NOT LEAST

Amari & Grappe • Whiskey
Rhum (ZACAPA23) • Casamigos Tequila 5€ - 10€
Vermut & Bitter to taste 4€ - 5€
Cidro del bosco: 100% italiano 6° 6€

Le nostre proposte alcol free, per tutti i tipi di sete

LARG_O°

Pedavena Birra 5€

Kombucha Pàò Pàò Gusto classico, Gluten Free 5€

Tanqueray Tonic con Tanqueray 00 7€

Le birre artigianali sono disponibili a rotazione, saremo felici di raccontarvi quelle che ancora non avete provato

BIRRA

BUTTIGA

Psycho Double IPA 7,6% 6€

Sognodoro APA 5% 6€

Valka Honey Ale 4,9% 6€

Rve 3 American IPA 6,2% 6€

Pils in Love Pils 4,5% (Lattina, Gluten Free) 5€

Krombacher Pils 4,8% 5€

Ama IPA 6% / Bianca 4,9% 6€

Guinness Stout 4,2% 6€

Hirter 1270 Lager rossa austriaca 4,9% 6€

NB: Acqua potabile trattata e gassata

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio