

Share it. Keep it. Love it.

Chez LOOM, on vient pour partager, se faire plaisir et profiter.
Certains plats se partagent, d'autres se gardent pour soi ;
parce que parfois, le plus grand plaisir est de ne rien laisser à
personne.

MENU LOOM
29 €

Entrée + Plat + Dessert
Appetizer + Mains + Dessert

Choisissez librement parmi toute la carte
Choose from the à la carte menu

ENTRÉES

- Calamari fritti - sauce vodka 12
Fried calamari - vodka sauce
- Focaccia aux olives - creamy oignons 9
Olive focaccia - creamy onion sauce
- Garlic Bread - mozzarella, pastrami de boeuf 12
Garlic Bread - mozzarella, beef pastrami
- Crispy Mozzarella - poivronade 9
Crispy mozzarella - roasted pepper cream
- Wings de poulet - sauce Buffalo 12
Chicken wings - Buffalo sauce
- Burrata pesto - tapenade de tomate 11
Burrata with pesto - tomato tapenade

PÂTES

- Linguine Alfredo - poulet, crème de Parmesan, beurre et poivre 18
Chicken Alfredo linguine - parmesan cream, butter and black pepper
- Mac n cheese au cheddar blanc et truffe - chapelure 18
White cheddar and truffle mac & cheese, breadcrumbs
- Tortellini de bœuf - crème de Parmesan, Marinara et spicy oil 19
Beef tortellini, parmesan cream, marinara sauce and spicy oil
- Meatballs bœuf et porc gratinées au Parmesan - linguine Marinara 18
Beef and pork meatballs au gratin with parmesan, marinara linguine

VIANDES

RED MEATS

servi avec des frites

- Steak de bœuf - sauce bbq bourbon 19
Beef steak - bourbon BBQ sauce
 - Tagliata de bœuf - roquette, Parmesan, crème de balsamique 19
Beef tagliata, rocket - parmesan and balsamic glaze
 - L-bone 800g 3 sauces - poivre, spicy vodka, bbq bourbon (pour 2p max) * 56
L-bone steak 800g, 3 sauces - pepper, spicy vodka and bourbon BBQ (for 2p max)
- *Non disponible en menu (not available in the LOOM set)

WHITE MEATS

servi avec des pâtes

- Escalope de poulet parmigiana - linguines au Parmesan 18
Chicken parmigiana - Parmesan linguine
- Milanese de veau XXL, citron, Parmesan, mafaldine marinara 23
XXL veal Milanese, lemon, parmesan and mafaldine marinara (+4 € en menu)
- Travers de porc honey mustard - gnocchis sauce crémeuse à la moutarde 19
Honey mustard pork ribs, gnocchi with creamy mustard sauce

SALADES

- **Salade César - poulet croustillant, romaine, croûtons, anchois, Parmesan et œufs** **17**
Caesar salad, crispy chicken, romaine lettuce, croutons, anchovies, parmesan and eggs
- **Salade de poulpe - tomates anciennes, olives noires, fenouil, croûtons et vinaigrette** **21**
Octopus salad, heirloom tomatoes, black olives, fennel, croutons and vinaigrette
- **Salade Caprese - tomates anciennes, mozzarella di bufala et jambon cru** **17**
Caprese salad, heirloom tomatoes, buffalo mozzarella and cured ham

BURGERS

servi avec des frites

- **Double Cheese - Double steak de bœuf, cheddar, ketchup, moutarde, oignons grillés et pickles** **19**
Double Cheese Burger, double beef patty, cheddar, ketchup, mustard, grilled onions and pickles
- **Smoky Burger - Steak de bœuf, bacon, onion rings, cheddar, bbq sauce, salade et tomate** **17**
Smocky Burger, beef patty, bacon, onion rings, cheddar, BBQ sauce, lettuce and tomato

POISSON

- **Parmigiana de poisson blanc (cabillaud, daurade ou merlu selon arrivage) - spicy vodka sauce & frites** **20**
Breaded white fish (cod, sea bream or hake, depending on availability), spicy vodka sauce and fries

DESSERTS

- **Tiramisu au café - crème mascarpone à la vanille, café, biscuit boudoir** **7**
Coffee tiramisu, vanilla mascarpone cream, coffee and ladyfingers
- **Cheesecake New Yorkais crémeux base cookie - fraises fraîches** **7**
Creamy New York cheesecake, cookie crust and fresh strawberries
- **Moelleux au chocolat servi tiède- sauce chocolat et chantilly** **7**
Warm chocolate cake, chocolate sauce and whipped cream
- **Cinnamon Roll - pomme confites, glace vanille et caramel** **7**
Cinnamon Roll - confit apples, vanilla ice cream and caramel
- **The White Lady - glace vanille, sauce chocolat, chantilly** **7**
The White Lady, vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

AFTER DINNER

ESPRESSO BAR

- **Espresso / Décaféiné** **2.2**
Double espresso **3.9**
- **Café Allongé ou Déca allongé** **2.5**
Cappuccino **4.5**
- **Thé ou Infusion** **4**
Chocolat chaud **4**
- **Italian Coffe** **10**
Amaretto, Café, Chantilly
- **Espresso Martini** **10**
Café, vodka, Liqueur de café, vanille

THE LAST CUP

6cl

- **Liqueur Française** **10**
Chartreuse, Maison Jacoulot, Maison, Giffard
- **Eau de vie Française** **8**
Cointreau, Marc ou Fines de Bourgogne, Cognac, Armagnac
- **Liqueur Italienne** **8**
Tiramisu, Madeleine, Amaretto, Limoncello
- **Eau de vie Italienne** **8**
Grappa

DRINKS

SOFTS & WATER

- **Pepsi ou Pespi Max** *Coca Original ou Zéro* ^{33cl} **4.2**
- **Ice-tea, Limonade ou Orangina** *Ginger-Beer ou Tonic Fever Tree* ^{25cl} **4.2**
- **Jus de fruits** ^{25cl} **4.2**
Orange, Pomme, Ananas, tomates, fraise, abricot
- **Sirop** ^{50cl} **3.5**
Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Fraise
- **Diabolo** ^{33cl} **4.2**
Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Fraise
- **Badoit rouge** ^{33cl} **4.2** ^{75cl} **7.5**
- **Badoit Verte** ^{50cl} **3.9** ^{1L} **5.5**
- **Evian** ^{50cl} **3.9** ^{1L} **5.5**

APERITIVO HOUR

- **Kir** ^{12cl} **6**
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise
- **Communard** ^{12cl} **6**
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise
- **Apéritifs à base de vin** ^{6cl} **6**
Campari, Martini blanc, Martini rouge, Lillet, Suze
- **Anisés** ^{3cl} **3.9**
Ricard, 5l

SOFTS COCKTAILS

- **Brooklyn Fizz** ^{12cl} **7**
Saumure d'olive, lime, pomme, vanille - soda water
- **Manathan Spritz** ^{12cl} **7**
Cranberry, lavande, lime, limonade, soda water

AT THE BAR

AMERICAN CLASSICS

- **Cinzano Spritz** ^{16cl} **9**
Cinzano aperitivo, prosecco, soda water
- **French 75** ^{16cl} **12**
Gin, sucre de canne, lime, champagne
- **Manathan** ^{12cl} **8**
Bourbon, Vermouth rouge, Bitter, zeste d'orange
- **Old Fashioned** ^{12cl} **8**
Bourbon, Bitter, canne, soda water, zeste d'orange
- **Negroni** ^{12cl} **10**
Gin, vermouth rouge, Campari
- **Tom Collins** ^{20cl} **9**
Gin, sucre de canne, lime, soda ater

LOOM ORIGINALS

- **Hot & Dirty Martini** ^{16cl} **10**
Vodka infusé au pepperoni,, Vermouth blanc, saumure d'olive, lime
- **Limon Marguerita** ^{16cl} **10**
Tequila, tripple sec, limoncello, lime, rim de sel
- **Loom Spritz** ^{20cl} **10**
Lavande, fleur de sureau, rose, soda water, prosecco
- **Frozen Big Berry Cosmo** ^{16cl} **11**
Vodka, tripple sec, cranberry, grenade, lime

ALCOOLS

BEERS

- **Pression Gallia**
Blonde ^{25cl} **4** ^{50cl} **7.8**
IPA ^{25cl} **4.2** ^{50cl} **8**
- **Bouteille Brasserie artisanale d'Ancelle VO** **6.5**
Blanche
Dorée (blonde type Abbaye) ^{33cl}
Ambrée
IPA

ALCOOLS

- **Vodka** ^{6cl} **8**
Wyborowa
- **Whisky & Bourbon**
Ballentine's, Jack Daniel's, Woodford, Aberlour
- **Rhum**
Havana 3ans, Diplomatico
- **Tequila**
El Jimador
- **Gin**
Beefeater, Mare, Louise (gin Louise), Malfy, Hendrick's

WINES LIST				
BY GLASS		BY POT LYONNAIS		
	12cl		46cl (4 verres)	
• AOP Beaujolais-Village Chardonnay	4.5	• AOP Beaujolais-Village Chardonnay		16
Chateau de Monternot		Chateau de Monternot		18
• AOP Côte de Gascogne «Moelleux»	5.5	• AOP Côte de Gascogne «Moelleux»		18
JOY		JOY		
• Viognier	5.5	• Viognier		16
Les Jamelles		Les Jamelles		
• AOP Rosé Beaujolais-Village	4.5	• AOP Rosé Beaujolais-Village		16
Château de Monternot		Château de Monternot		
• AOP Beaujolais-Village Gamay	4.5	• AOP Beaujolais-Village Gamay		18
Château de Monternot		Château de Monternot		
• AOP Côteaux Bourguignons	5.5	• AOP Côteaux Bourguignons		
Château de Monternot		Château de Monternot		
WHITE		ROSÉ		
	75cl		75cl	150cl
• AOP Beaujolais-Village Chardonnay	19	• AOP Rosé Beaujolais-Village	19	
Chateau de Monternot		Château de Monternot		
• AOP Côte de Gascogne «Moelleux»	25	• AOP Renenoutet Gamay	24	42
JOY		Château de Monternot		
• Viognier	24	• AOP Côtes de Provence	32	
Les Jamelles		Château de Brégançon		
• Pinot Grigio	24			
Caduto				
• AOP Bourgogne Blanc	34			
Comte Philippe de La Poype				
CHAMPAGNES & SPARKLINGS				
			75cl	
• Prosecco DOC	22			
Scalini				
• Lambrousko secco rosato	22			
Ca'de'medic				
• Champagne Brut	39			
Marquis de Marillac				
RED				
FRENCH		ITALIAN		
	37,5cl		75cl	
• AOP Beaujolais-Village Gamay	19	• DOC Costantino Primitivo	27	
Château de Monternot		Pirovano		
• AOP Côteaux Bourguignons	24	• DOC Chianti	29	
Château de Monternot		Piccini		
• AOP Julienas	16	• DOC Montepulciano d'Abruzzo`	28	
Comtesse Anne d'Aleyrac		Pirovano		
• AOP Brouilly Saint Pierre	16	• Lambrousko secco rosso	22	
Comte Philippe de La Poype		Ca'de'medic		
• Les Jamelles Syrah	27	• Lambrousko dolce rosso	22	
Les Jamelles		Ca'de'medic		
• AOP Morgon	19			
Comte Philippe de La Poype				
• AOP Crozes-Hermitage	44			
Domaine Mucyn				
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.				

DA LOGO



MENU LOOM

29 €

Entrée + Plat + Dessert

Appetizer + Mains + Dessert

Choisissez librement parmi toute la carte

Choose freely from the entire menu

ENTRÉES

- **Calamari fritti - sauce vodka** 12
Fried calamari - vodka sauce
- **Focaccia aux olives - creamy oignons** 9
Olive focaccia - creamy onion sauce
- **Garlic Bread - mozzarella, pastrami de boeuf** 12
Garlic Bread - mozzarella, beef pastrami
- **Crispy Mozzarella - poivronade** 9
Crispy mozzarella - roasted pepper cream
- **Wings de poulet - sauce Buffalo** 12
Chicken wings - Buffalo sauce
- **Burrata pesto - tapenade de tomate** 11
Burrata with pesto - tomato tapenade

PÂTES

- **Linguine Alfredo - poulet, crème de Parmesan, beurre et poivre** 18
Chicken Alfredo linguine - parmesan cream, butter and black pepper
- **Mac n cheese au cheddar blanc et truffe - chapelure** 18
White cheddar and truffle mac & cheese, breadcrumbs
- **Tortellini de bœuf - crème de Parmesan, Marinara et spicy oil** 19
Beef tortellini, parmesan cream, marinara sauce and spicy oil
- **Meatballs bœuf et porc gratinées au Parmesan - linguine Marinara** 18
Beef and pork meatballs au gratin with parmesan, marinara linguine

VIANDES

RED MEATS

servi avec des frites

- **Steak de bœuf - sauce bbq bourbon** 19
Beef steak - bourbon BBQ sauce
- **Tagliata de bœuf - roquette, Parmesan, crème de balsamique** 19
Beef tagliata, rocket - parmesan and balsamic glaze
- **L-bone 800g 3 sauces - poivre, spicy vodka, bbq bourbon (pour 2p max) *** 56

*Non disponible en menu (not available in the LOOM set)

WHITE MEATS

servi avec des pâtes

- **Parmigiana de poulet gratinée à la mozzarella - linguines au Parmesan** 18
Chicken parmigiana - Parmesan linguine
- **Milanese de veau XXL, citron, Parmesan, mafaldine marinara** 23
XXL veal Milanese, lemon, parmesan and mafaldine marinara (+4 € en menu)
- **Travers de porc honey mustard - gnocchis sauce crémeuse à la moutarde** 19
Honey mustard pork ribs, gnocchi with creamy mustard sauce

Share it. Keep it. Love it.

Chez LOOM, on vient pour partager, se faire plaisir et profiter.
Certains plats se partagent, d'autres se gardent pour soi ;
parce que parfois, le plus grand plaisir est de ne rien laisser à
personne.

MENU LOOM
29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Appetizer + Mains + Dessert

Choisissez librement parmi toute la carte
Choose from the à la carte menu

ENTRÉES

- **Calamari fritti - sauce vodka** 12
Fried calamari - vodka sauce
- **Focaccia aux olives - creamy oignons** 9
Olive focaccia - creamy onion sauce
- **Garlic Bread - mozzarella, pastrami de boeuf** 12
Garlic Bread - mozzarella, beef pastrami
- **Crispy Mozzarella - poivronade** 9
Crispy mozzarella - roasted pepper cream
- **Wings de poulet - sauce Buffalo** 12
Chicken wings - Buffalo sauce
- **Burrata pesto - tapenade de tomate** 11
Burrata with pesto - tomato tapenade

PÂTES

- **Linguine Alfredo - poulet, crème de Parmesan, beurre et poivre** 18
Chicken Alfredo linguine - parmesan cream, butter and black pepper
- **Mac n cheese au cheddar blanc et truffe - chapelure** 18
White cheddar and truffle mac & cheese, breadcrumbs
- **Tortellini de bœuf - crème de Parmesan, Marinara et spicy oil** 19
Beef tortellini, parmesan cream, marinara sauce and spicy oil
- **Meatballs bœuf et porc gratinées au Parmesan - linguine Marinara** 18
Beef and pork meatballs au gratin with parmesan, marinara linguine

RED MEATS

servi avec des frites

- **Steak de bœuf - sauce bbq bourbon** 19
Beef steak - bourbon BBQ sauce
- **Tagliata de bœuf - roquette, Parmesan, crème de balsamique** 19
Beef tagliata, rocket - parmesan and balsamic glaze
- **L-bone 800g 3 sauces - poivre, spicy vodka, bbq bourbon (pour 2p max) *** 56
L-bone steak 800g, 3 sauces - pepper, spicy vodka and bourbon BBQ (for 2p max)

*Non disponible en menu (not available in the LOOM set)

VIANDES

WHITE MEATS

servi avec des pâtes

- **Escalope de poulet parmigiana - linguines au Parmesan** 18
Chicken parmigiana - Parmesan linguine
- **Milanese de veau XXL, citron, Parmesan, mafaldine marinara** 23
XXL veal Milanese, lemon, parmesan and mafaldine marinara (+4 € en menu)
- **Travers de porc honey mustard - gnocchis sauce crémeuse à la moutarde** 19
Honey mustard pork ribs, gnocchi with creamy mustard sauce

SALADES

- **Salade César - poulet croustillant, romaine, croûtons, anchois, Parmesan et œufs** **17**
Caesar salad, crispy chicken, romaine lettuce, croutons, anchovies, parmesan and eggs
- **Salade de poulpe - tomates anciennes, olives noires, fenouil, croûtons et vinaigrette** **21**
Octopus salad, heirloom tomatoes, black olives, fennel, croutons and vinaigrette
- **Salade Caprese - tomates anciennes, mozzarella di bufala et jambon cru** **17**
Caprese salad, heirloom tomatoes, buffalo mozzarella and cured ham

BURGERS

servi avec des frites

- **Double Cheese - Double steak de bœuf, cheddar, ketchup, moutarde, oignons grillés et pickles** **19**
Double Cheese Burger, double beef patty, cheddar, ketchup, mustard, grilled onions and pickles
- **Smoky Burger - Steak de bœuf, bacon, onion rings, cheddar, bbq sauce, salade et tomate** **17**
Smocky Burger, beef patty, bacon, onion rings, cheddar, BBQ sauce, lettuce and tomato

POISSON

- **Parmigiana de poisson blanc (cabillaud, daurade ou merlu selon arrivage) - spicy vodka sauce & frites** **20**
Breaded white fish (cod, sea bream or hake, depending on availability), spicy vodka sauce and fries

DESSERTS

- **Tiramisu au café - crème mascarpone à la vanille, café, biscuit boudoir** **7**
Coffee tiramisu, vanilla mascarpone cream, coffee and ladyfingers
- **Cheesecake New Yorkais crémeux base cookie - fraises fraîches** **7**
Creamy New York cheesecake, cookie crust and fresh strawberries
- **Moelleux au chocolat servi tiède- sauce chocolat et chantilly** **7**
Warm chocolate cake, chocolate sauce and whipped cream
- **Cinnamon Roll - pomme confites, glace vanille et caramel** **7**
Cinnamon Roll - confit apples, vanilla ice cream and caramel
- **The White Lady - glace vanille, sauce chocolat, chantilly** **7**
The White Lady, vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

AFTER DINNER

ESPRESSO BAR

- **Expresso / Décaféiné** **2.2**
Double expresso **3.9**
- **Café Allongé ou Déca allongé** **2.5**
Cappuccino **4.5**
- **Thé ou Infusion** **4**
Chocolat chaud **4**
- **Italian Coffe** **10**
Amaretto, Café, Chantilly
- **Expresso Martini** **10**
Café, vodka, Liqueur de café, vanille

THE LAST CUP

6cl

- **Liqueur Française** **10**
Chartreuse, Maison Jacoulot, Maison, Giffard
- **Eau de vie Française** **8**
Cointreau, Marc ou Fines de Bourgogne, Cognac, Armagnac
- **Liqueur Italienne** **8**
Tiramisu, Madeleine, Amaretto, Limoncello
- **Eau de vie Italienne** **8**
Grappa

DRINKS

SOFTS & WATER

- **Pepsi ou Pespi Max** *Coca Original ou Zéro* ^{33cl} **4.2**
- **Ice-tea, Limonade ou Orangina** *Ginger-Beer ou Tonic Fever Tree* ^{25cl} **4.2**
- **Jus de fruits** ^{25cl} **4.2**
Orange, Pomme, Ananas, tomates, fraise, abricot
- **Sirop** ^{50cl} **3.5**
Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Fraise
- **Diabolo** ^{33cl} **4.2**
Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Fraise
- **Badoit rouge** ^{33cl} **4.2** ^{75cl} **7.5**
- **Badoit Verte** ^{50cl} **3.9** ^{1L} **5.5**
- **Evian** ^{50cl} **3.9** ^{1L} **5.5**

APERITIVO HOUR

- **Kir** ^{12cl} **6**
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise
- **Communard** ^{12cl} **6**
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise
- **Apéritifs à base de vin** ^{6cl} **6**
Campari, Martini blanc, Martini rouge, Lillet, Suze
- **Anisés** ^{3cl} **3.9**
Ricard, 51

SOFTS COCKTAILS

- **Brooklyn Fizz** ^{12cl} **7**
Saumure d'olive, lime, pomme, vanille - soda water
- **Manathan Spritz** ^{12cl} **7**
Cranberry, lavande, lime, limonade, soda water

AT THE BAR

AMERICAN CLASSICS

- **Cinzano Spritz** ^{16cl} **9**
Cinzano aperitivo, prosecco, soda water
- **French 75** ^{16cl} **12**
Gin, sucre de canne, lime, champagne
- **Manathan** ^{12cl} **8**
Bourbon, Vermouth rouge, Bitter, zeste d'orange
- **Old Fashioned** ^{12cl} **8**
Bourbon, Bitter, canne, soda water, zeste d'orange
- **Negroni** ^{12cl} **10**
Gin, vermouth rouge, Campari
- **Tom Collins** ^{20cl} **9**
Gin, sucre de canne, lime, soda ater

LOOM ORIGINALS

- **Hot & Dirty Martini** ^{16cl} **10**
Vodka infusé au pepperoni,, Vermouth blanc, saumure d'olive, lime
- **Limon Marguerita** ^{16cl} **10**
Tequila, tripple sec, limoncello, lime, rim de sel
- **Loom Spritz** ^{20cl} **10**
Lavande, fleur de sureau, rose, soda water, prosecco
- **Frozen Big Berry Cosmo** ^{16cl} **11**
Vodka, tripple sec, cranberry, grenade, lime

ALCOOLS

BEERS

- **Pression Gallia**
Blonde ^{25cl} **4** ^{50cl} **7.8**
IPA ^{25cl} **4.2** ^{50cl} **8**
- **Bouteille Brasserie artisanale d'Ancelle VO** **6.5**
Blanche
Dorée (blonde type Abbaye) ^{33cl}
Ambrée
IPA

ALCOOLS

- **Vodka** ^{6cl} **8**
Wyborowa
- **Whisky & Bourbon**
Ballentine's, Jack Daniel's, Woodford, Aberlour
- **Rhum**
Havana 3ans, Diplomatico
- **Tequila**
El Jimador
- **Gin**
Beefeater, Mare, Louise (gin Louise), Malfy, Hendrick's

WINES LIST

BY GLASS

12cl

- AOP Beaujolais-Village Chardonnay4.5
Chateau de Monternot
- AOP Côte de Gascogne «Moelleux»5.5
JOY
- Viognier5.5
Les Jamelles
- AOP Rosé Beaujolais-Village4.5
Château de Monternot
- AOP Beaujolais-Village Gamay4.5
Château de Monternot
- AOP Côteaux Bourguignons5.5
Château de Monternot

BY POT LYONAIS

46cl (4 verres)

- AOP Beaujolais-Village Chardonnay16
Chateau de Monternot
- AOP Côte de Gascogne «Moelleux»18
JOY
- Viognier16
Les Jamelles
- AOP Rosé Beaujolais-Village16
Château de Monternot
- AOP Beaujolais-Village Gamay18
Château de Monternot
- AOP Côteaux Bourguignons
Château de Monternot

WHITE

75cl

- AOP Beaujolais-Village Chardonnay19
Chateau de Monternot
- AOP Côte de Gascogne «Moelleux»25
JOY
- Viognier24
Les Jamelles
- Pinot Grigio24
Caduto
- AOP Bourgogne Blanc34
Comte Philippe de La Poype

ROSÉ

75cl

150cl

- AOP Rosé Beaujolais-Village19
Château de Monternot
- AOP Renenoutet Gamay2442
Château de Monternot
- AOP Côtes de Provence32
Château de Brégançon

CHAMPAGNES & SPARKLINGS

75cl

- Prosecco DOC22
Scalini
- Lambrousko secco rosato22
Ca'de'medic
- Champagne Brut39
Marquis de Marillac

RED

FRENCH

37,5cl

75cl

- AOP Beaujolais-Village Gamay19
Château de Monternot
- AOP Côteaux Bourguignons24
Château de Monternot
- AOP Julienas1626
Comtesse Anne d'Aleyrac
- AOP Brouilly Saint Pierre1627
Comte Philippe de La Poype
- Les Jamelles Syrah27
Les Jamelles
- AOP Morgon1931
Comte Philippe de La Poype
- AOP Crozes-Hermitage44
Domaine Mucyn

ITALIAN

75cl

- DOC Costantino Primitivo27
Pirovano
- DOC Chianti29
Piccini
- DOC Montepulciano d'Abruzzo`28
Pirovano
- Lambrousko secco rosso22
Ca'de'medic
- Lambrousko dolce rosso22
Ca'de'medic