



CUCINA


| | |
|--|-------|
| Acciughe dello Stretto di Sicilia su pane tostato <i>Sicilian anchovies with toasted bread</i> | 16 |
| Filetti di salmone affumicato con panna acida su pane tostato <i>Smoked salmon fillets with sour cream on toasted bread</i> | 18 |
| Pan tomate con Prosciutto di Parma XXL 60 mesi <i>Pan tomate with Parma ham XXL 60 months</i> | 19 |
| Burrata con acciughe e pomodorini secchi <i>"Burrata" with anchovies and cherry tomatoes</i> | 16 |
| Bloc de foie gras con pan brioche <i>Bloc de foie gras with pan brioche</i> | 19 |
| Tortelli d'erbette con burro e Parmigiano  <i>Ricotta and chard ravioli with butter and Parmesan</i> | 18 |
| Riso al salto <u>con/senza</u> lardo  <i>Roasted saffron rice with/without lard</i> | 19/16 |
| Pollo al curry con riso pilaf e mango chutney <i>Chicken curry with rice pilaf and mango chutney</i> | 22 |
| Roast beef con salsa tonnata <i>Roast beef with tuna sauce</i> | 22 |
| Tartare di Fassona Piemontese condita, con patate fritte <i>Tartar of prime beef from Piemonte with french fries</i> | 23 |
| CaesarSalad con pollo croccante e bacon <i>with crispy chicken</i> | 20 |

SIGNATURE N'OMBRA

| | |
|--|----|
| CROQUE MONSIEUR | 19 |
| CROQUE MADAME (con uovo) con prosciutto cotto Pernigotti al tartufo bianco | 20 |

VENDITA VINI D'ASPORTO
DALLE 10 DEL MATTINO
FINO A CHIUSURA

SALUMERIA

| | |
|---|----|
| Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi <i>Cured Parma Ham 30 months</i> | 16 |
| Culatello "Supremo" Selezione Parma&Co <i>Culatello (cured ham's filet) Parma&co selection</i> | 18 |
| Salame artigianale con pane e burro <i>Artisan salami with bread and butter</i> | 14 |
| Coppa Piacentina "Monte Penice" <i>Cured pork neck "Monte Penice", Piacenza</i> | 14 |
| Pancetta Piacentina "Monte Penice" <i>Cured pork belly "Monte Penice", Piacenza</i> | 12 |
| Mortadella "Favola" Palmieri <i>Mortadella</i> | 12 |
| Parmigiano Reggiano 30 mesi DiSolaBruna  <i>Parmigiano DiSolaBruna cheese 30 months aged</i> | 14 |

SALUMI RARI / RARE

| | |
|---|----|
| Prosciutto Crudo di Parma XXL 60 mesi <i>Parma ham XXL 60 months</i> | 20 |
| Coppa di maiale nero brado <i>Free range pig cured neck</i> | 20 |
| Salame artigianale di Cinta Senese <i>Artisan salami of Cinta Senese</i> | 22 |
| Porchetta di lonza "Pernigotti" cotta a bassa temperatura <i>Slow cooked Porchetta with loin "Pernigotti"</i> | 15 |

TASTING x 2

| | |
|---|----|
| Selezione di salumi misti <i>Mixed selection of our cold cuts</i> | 26 |
| Selezione di salumi misti RARI <i>Mixed selection of our RARE cold cuts</i> | 30 |
| Aggiunta di Culatello o Parmigiano SolaBruna <i>Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese</i> | 5 |
| Plateau de fromages  <i>Mixed selection of our cheeses</i> | 25 |
| Crudo & Culatello <i>Parma Ham & Culatello</i> | 29 |

Tutti i nostri salumi sono privi di glutine e di lattosio

All our cold cuts and cured meats are gluten-free and lactose-free

CONTORNI

| | |
|---|---|
| Giardiniera all'Arneis <i>Mixed pickles in Arneis wine</i> | 7 |
| Carciofi alla brace sott'olio <i>Grillet artichokes in oil</i> | 7 |
| Patate fritte <i>Fried potatoes</i> | 8 |

DESSERT

| | |
|--|---|
| Crema al tiramisù <i>Tiramisù cream</i> | 9 |
|--|---|

Si informa la clientela che i piatti da noi realizzati potrebbero contenere una o più sostanze allergizzanti, presenti come ingredienti o derivanti da una contaminazione crociata in fase di lavorazione. Si prega pertanto le persone che soffrono di una qualche allergia o intolleranza riconducibile ad una o più sostanze, di chiedere maggiori informazioni al nostro personale di sala. A seconda della reperibilità stagionale alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti. Alcuni vini potrebbero contenere solfiti.

Coperto / Cover charge 3