

CUCINA

Acciughe dello Stretto di Sicilia su pane tostato e burro 16
Sicilian anchovies with toasted bread and butter


Filetti di salmone affumicato con panna acida su pane tostato 18
Smoked salmon fillets with sour cream on toasted bread

Mondeghili (polpettine Milanesi) 16
Traditional Milanese meatballs

Pan tomate con Prosciutto Crudo di maiale nero brado 22
Pan tomate with ham from free range black pig aged 40 months

Burrata con acciughe e pomodorini secchi 16
"Burrata" with anchovies and cherry tomatoes

Bloc de foie gras con pan brioche 23
Bloc de foie gras with pan brioche

Gnocchetti verdi burro, Parmigiano e pomodorini confit 16 
Spinach gnocchi butter, cheese and confit tomatoes


Tortelli di zucca con fonduta di Parmigiano 18 
Pumpkin tortelli with Parmesan fondue

Riso al salto con/senza pancetta 19/16 
Roasted saffron rice with/without cured pork belly

Vitello tonnato (Veal meat with tuna sauce) 22

Roast beef all'inglese con patate al forno 22
English style roast beef with baked potatoes

Guancialino al Barolo con purè 22
Beef cheek in Barolo with purè

Purè al tartufo bianco con robiola e rosso d'uovo 22 
Purè with white truffle, Robiola and yolk egg

Caesar Salad con pollo croccante e bacon with crispy chicken 20

SIGNATURE N'OMBRA

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

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

SALUMERIA

Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi 16
Cured Parma Ham 30 months

Culatello "Supremo" Selezione Parma&Co 18
Culatello (cured ham's filet) Parma&co selection

Salame artigianale con pane e burro 14
Artisan salami with bread and butter

Coppa Piacentina "Monte Penice" 14
Cured pork neck "Monte Penice", Piacenza

Pancetta Piacentina "Monte Penice" 12
Cured pork belly "Monte Penice", Piacenza

Prosciutto Cotto "Pernigotti" 14
Artisan cooked Ham "Pernigotti"

Mortadella "Favola" Palmieri 12
Mortadella

Parmigiano Reggiano 30 mesi DiSolaBruna  14
Parmigiano DiSolaBruna cheese 30 months aged

SALUMI RARI / RARE

Prosciutto Crudo di maiale nero brado 40 mesi 24
Ham from free range black pig aged 40 months

Salame artigianale di Cinta Senese 22
Artisan salami of Cinta Senese


Porchetta di lonza "Pernigotti" cotta a bassa temperatura 15
Slow cooked Porchetta with loin "Pernigotti"

TASTING x 2

Selezione di salumi misti 26
Mixed selection of our cold cuts

Selezione di salumi misti RARI 30
Mixed selection of our RARE cold cuts

+ Aggiunta di Culatello o Parmigiano SolaBruna 5
+ Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese

Plateau de fromages  25
Mixed selection of our cheeses

Crudo & Culatello 29
Parma Ham & Culatello

Cotto Pernigotti, carciofi alla brace e maionese 20
Cooked ham, artichokes and mayonnaise

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 *Mixed pickles in Arneis wine* 7

Carciofi alla brace sott'olio *Grillet artichokes in oil* 7

Patate fritte *Fried potatoes* 8

Patate al forno *Baked potatoes* 8

Purè maison al tartufo bianco *Purè with white truffle* 12

DESSERT

Crema al tiramisù *Tiramisù cream* 9

Torta Belga al cioccolato calda con gelato alla crema 12
Belgian hot chocolate cake with ice cream

GIOVEDÌ LIVE MUSIC € 60,00 a persona - 2 piatti a scelta (vini e bevande escluse) - h.21

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