

## CUCINA

<b>Acciughe dello Stretto di Sicilia su pane tostato e burro</b>	15
<i>Sicilian anchovies with toasted bread and butter</i>	
<b>Filetti di salmone affumicato con panna acida su pane tostato</b>	16
<i>Smoked salmon fillets with sour cream on toasted bread</i>	
<b>Mondeghili (polpettine Milanesi)</b>	16
<i>Traditional Milanese meatballs</i>	
<b>Pan tomate con Prosciutto Crudo di maiale nero brado</b>	19
<i>Pan tomate with ham from free range black pig aged 40 months</i>	
<b>Burrata con acciughe e pomodorini secchi</b>	16
<i>"Burrata" with anchovies and cherry tomatoes</i>	
<b>Bloc de foie gras con pan brioche</b>	23
<i>Bloc de foie gras with pan brioche</i>	
<hr/>	
<b>Testaroli di Pontremoli al pesto</b>	16
<i>Testaroli of Pontremoli with pesto (ancient Etruscan pasta)</i>	
<b>Tortelli d'erbette con burro e parmigiano</b>	18
<i>Ricotta and chard ravioli with butter and cheese</i>	
<b>Riso al salto <u>con/senza</u> lardo di Cinta Senese</b>	18/15
<i>Roasted saffron rice with/without Cinta Senese lard</i>	
<hr/>	
<b>CaesarSalad con pollo croccante e bacon</b>	19
<i>with crispy chicken</i>	
<b>Roast beef all'inglese con patate al forno</b>	22
<i>English style roast beef with baked potatoes</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	22
<i>(Veal meat with tuna sauce)</i>	
<b>Carpaccio di orata scottato con salsa</b>	22
<i>Seared sea bream carpaccio with sauce</i>	

### SIGNATURE N'OMBRA

<b>CROQUE MONSIEUR</b>	19
<b>CROQUE MADAME</b> (con uovo)	20
con prosciutto cotto Pernigotti al tartufo bianco	

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

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.

## SALUMERIA

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

## SALUMI RARI / RARE

<b>Prosciutto Crudo di maiale nero brado 40 mesi</b>	22
<i>Ham from free range black pig aged 40 months</i>	
<b>Salame artigianale di Cinta Senese</b>	20
<i>Artisan salami of Cinta Senese</i>	
<b>Porchetta di lonza "Pernigotti" cotta a bassa temperatura</b>	14
<i>Slow cooked Porchetta with loin "Pernigotti"</i>	
<b>Lardo di Cinta Senese con crostini caldi</b>	14
<i>Cinta Senese lard with hot croutons</i>	

## TASTING x 2

<b>Selezione di salumi misti RARI</b>	29
<i>Mixed selection of our RARE cold cuts</i>	
<b>Selezione di salumi misti</b>	25
<i>Mixed selection of our cold cuts</i>	
<b>+ Aggiunta di Culatello o Parmigiano SolaBruna</b>	5
<i>+ Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese</i>	
***	
<b>Plateau de fromages</b>	25
<i>Mixed selection of our cheeses</i>	
<b>Crudo &amp; Culatello</b>	28
<i>Parma Ham &amp; Culatello</i>	
<b>Cotto Pernigotti, carciofi alla brace e maionese</b>	20
<i>Cooked ham, artichokes and mayonnaise</i>	

**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

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

## DESSERT

<b>Crema al tiramisù</b>	<i>Tiramisù cream</i>	9
<b>Mousse yogurt e miele con cuore ai frutti di bosco</b>	<i>Yogurt and honey mousse with wild berries heart</i>	11
<b>Tartelletta al cacao e caramello con ganache al caffè</b>	<i>Cocoa tartlet with coffee ganache and caramel creamer</i>	11
<b>Chocolate Cake</b>		11

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