

PICCOLI PIATTI ESTIVI

Acciughe dello Stretto di Sicilia su pane tostato e burro	15
<i>Sicilian anchovies with toasted bread and butter</i>	
Filetti di salmone affumicato con panna acida su pane tostato	16
<i>Smoked salmon fillets with sour cream on toasted bread</i>	
Mondeghili (polpettine Milanesi)	16
<i>Traditional Milanese meatballs</i>	
Pan tomate con Prosciutto Crudo di maiale nero brado	19
<i>Pan tomate with ham from free range black pig aged 40 months</i>	
Burrata con acciughe e pomodorini secchi	16
<i>"Burrata" with anchovies and cherry tomatoes</i>	
Bloc de foie gras con pan brioche	23
<i>Bloc de foie gras with pan brioche</i>	

Testaroli di Pontremoli al pesto	14
<i>Testaroli of Pontremoli with pesto (ancient Etruscan pasta)</i>	
Tortelli d'erbette con burro e parmigiano	15
<i>Ricotta and chard ravioli with butter and cheese</i>	
Riso al salto <u>con/senza</u> lardo di Cinta Senese	18/15
<i>Roasted saffron rice with/without Cinta Senese lard</i>	

Tonno del Chianti con arance & finocchi	16
<i>"Tonno del Chianti" (meat) with oranges & fennel</i>	
Vitello tonnato (Veal meat with tuna sauce)	16
Roast beef all'inglese con patate al forno	18
<i>English style roast beef with baked potatoes</i>	
CaesarSalad con pollo croccante e bacon with crispy chicken	19
Carpaccio di orata scottato con salsa 	22
<i>Seared sea bream carpaccio with sauce</i>	

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

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

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

SALUMI RARI / RARE

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

TASTING x 2

Selezione di salumi misti RARI	29
<i>Mixed selection of our RARE cold cuts</i>	
Selezione di salumi misti	25
<i>Mixed selection of our cold cuts</i>	
+ Aggiunta di Culatello o Parmigiano SolaBruna	5
<i>+ Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese</i>	

Plateau de fromages	25
<i>Mixed selection of our cheeses</i>	
Crudo & Culatello	28
<i>Parma Ham & Culatello</i>	
Cotto Pernigotti, carciofi alla brace e maionese	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

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

DESSERT

Torta belga al cioccolato Belgian chocolate cake	9
Crema al tiramisù Tiramisù cream	9
Tartelletta al cacao e caramello con ganache al caffè	11
<i>Cocoa tartlet with coffee ganache and caramel creamer</i>	
Chocolate Cake	11