

CUCINA

Acciughe in salsa piccante su pan brioche	15
<i>Spicy anchovies on pan brioche</i>	
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>	
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>	
<hr/>	
Cappelletti di stracotto con crema di parmigiano al tartufo	20
<i>Cappelletti di stracotto with truffle parmesan cream</i>	
Tortelli d'erbette con burro e parmigiano	18
<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>	
<hr/>	
CaesarSalad con pollo croccante e bacon <i>with crispy chicken</i>	19
Guancialino al Barolo con purè	22
<i>Beef cheek in Barolo with purè</i>	
Roast beef all'inglese con patate al forno	22
<i>English style roast beef with baked potatoes</i>	
Vitello tonnato <i>(Veal meat with tuna sauce)</i>	22
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**

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	19
<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 <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
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	8
Purè maison al tartufo bianco <i>Purè with white truffle</i>	12

DESSERT

Crema al tiramisù <i>Tiramisù cream</i>	9
Mousse al cioccolato amaro <i>Bitter chocolate mousse</i>	9
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berry cheesecake</i>	11

GIOVEDÌ LIVE MUSIC & DJ SET € 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