

## CUCINA


<b>Acciughe dello Stretto di Sicilia su pane tostato</b> <i>Sicilian anchovies with toasted bread</i>	16
<b>Filetti di salmone affumicato con panna acida su pane tostato</b> <i>Smoked salmon fillets with sour cream on toasted bread</i>	18
<b>Mondeghili</b> (Traditional Milanese meatballs)	16
<b>Pan tomate con Prosciutto di Parma XXL 60 mesi</b> <i>Pan tomate with Parma ham XXL 60 months</i>	20
<b>Burrata con acciughe e pomodorini secchi</b> <i>"Burrata" with anchovies and cherry tomatoes</i>	16
<b>Bloc de foie gras con pan brioche</b> <i>Bloc de foie gras with pan brioche</i>	22
<hr/>	
<b>Tortelli di zucca con fonduta di Parmigiano</b> 	18
<i>Pumpkin tortelli with Parmesan fondue</i>	
<b>Tortelli d'erbette con burro e Parmigiano</b> 	18
<i>Ricotta and chard ravioli with butter and Parmesan</i>	
<b>Riso al salto <u>con/senza</u> lardo</b> 	19/16
<i>Roasted saffron rice with/without lard</i>	
<hr/>	
<b>Cotechino con purè e salsa all'aceto balsamico e senape</b> <i>Cotechino with purè and balsamic vinegar and mustard sauce</i>	19
<b>Vitello tonnato</b> (Veal meat with tuna sauce)	22
<b>Roast beef all'inglese con patate al forno</b> <i>English style roast beef with baked potatoes</i>	22
<b>Tartare di Fassona Piemontese condita, con patate fritte</b> <i>Tartar of prime beef from Piemonte with french fries</i>	23
<b>Caesar Salad con pollo croccante e bacon</b> <i>with crispy chicken</i>	20

## SIGNATURE N'OMBRA

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

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

## SALUMERIA

<b>Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi</b> <i>Cured Parma Ham 30 months</i>	18
<b>Culatello "Supremo" Selezione Parma&amp;Co</b> <i>Culatello (cured ham's filet) Parma&amp;co selection</i>	20
<b>Salame artigianale con pane e burro</b> <i>Artisan salami with bread and butter</i>	15
<b>Coppa Piacentina "Monte Penice"</b> <i>Cured pork neck "Monte Penice", Piacenza</i>	15
<b>Pancetta Piacentina "Monte Penice"</b> <i>Cured pork belly "Monte Penice", Piacenza</i>	13
<b>Mortadella "Favola" Palmieri</b> <i>Mortadella</i>	13
<b>Parmigiano Reggiano 30 mesi DiSolaBruna</b> 	15
<i>Parmigiano DiSolaBruna cheese 30 months aged</i>	

## SALUMI RARI / RARE

<b>Prosciutto Crudo di Parma XXL 60 mesi</b> <i>Parma ham XXL 60 months</i>	22
<b>Fiocchetto di maiale nero brado</b> <i>Wild black pork flake</i>	20
<b>Salame artigianale di Cinta Senese</b> <i>Artisan salami of Cinta Senese</i>	22
<b>Porchetta di lonza "Pernigotti" cotta a bassa temperatura</b> <i>Slow cooked Porchetta with loin "Pernigotti"</i>	15

## TASTING x 2

<b>Selezione di salumi misti</b> <i>Mixed selection of our cold cuts</i>	28
<b>Selezione di salumi misti RARI</b> <i>Mixed selection of our RARE cold cuts</i>	32
<b>Aggiunta di Culatello o Parmigiano SolaBruna</b> <i>Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese</i>	6
<b>Plateau de fromages</b>  <sup>***</sup> <i>Mixed selection of our cheeses</i>	26
<b>Crudo &amp; Culatello</b> <i>Parma Ham &amp; Culatello</i>	30

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 dei F.lli Pavesei</b> <i>Pavesi's mixed pickles</i>	8
<b>Carciofi alla brace sott'olio</b> <i>Grillet artichokes in oil</i>	8
<b>Patate fritte</b> <i>Fried potatoes</i>	8

## DESSERT

<b>Mousse al cioccolato (solo cioccolato fondente e bianco d'uovo)</b> <i>Chocolate mousse with berries</i>	12
<b>Torta Belga al cioccolato calda con gelato alla crema</b> <i>Belgian hot chocolate cake with ice cream</i>	12

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

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