

CUCINA

Bresaola affumicata Südtirol Maso Tito olio e limone <i>Smoked Bresaola Südtirol oil and lemon</i>	12
Acciughe del Cantabrico su pane tostato e burro <i>Cantabrian see anchovies (Spain) with toasted bread and butter</i>	14
Filetti di salmone affumicato con pane e burro <i>Smoked fillets of salmon on bread and butter</i>	15
Bloc de foie gras	19
<hr/>	
Tortelli d'erbette con burro e parmigiano 🍴 <i>Herbs tortelli with butter and parmesan cheese</i>	15
Vitello tonnato <i>Veal in tuna sauce</i>	20
Roast beef all'inglese con patate al forno <i>English roast beef with baked potatoes</i>	20
Tartare di fassona condita e uovo crudo <i>Tartar of prime beef from Piemonte and raw egg</i>	20
Tartare di salmone "Upstream" con il suo caviale <i>Salmon tartar with its caviar</i>	22
<hr/>	
Burrata con acciughe del Cantabrico <i>"Burrata" with Cantabrian anchovies</i>	14
Insalata "Chèvre Chaud" 🍴	16
Insalata con salmone affumicato, avocado, noci e salsa all'aneto <i>Salad with salmon, avocado, nuts and aneto cream</i>	18

N'OMBRA CLUB SANDWICH

CLUB # 1 con prosciutto cotto Pernigotti, carciofi alla brace e maionese <i>with Pernigotti cooked ham, grillet artichokes and mayo</i>	15
CLUB # 2 burro e culatello "Supremo" Selezione Parma&Co <i>butter and culatello Parma&Co selection</i>	15

DESSERT

Mini affogato al fiordilatte con caffè/amarene/ cioccolato/Branca menta <i>Mini drowned in coffee/cherries/chocolate/Branca menta</i>	4
Lingottino al cioccolato <i>Chocolate bar</i>	9
Tarte tatin con gelato <i>Tarte tatin with ice cream</i>	11

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.

If you have any allergy please contact our staff.

SALUMERIA

Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi <i>Cured Parma Ham 30 months</i>	12
Culatello "Supremo" Selezione Parma&Co <i>Culatello Parma&co selection</i>	16
Salame artigianale con pane e burro <i>Artisan salami with bread and butter</i>	12
Coppa Piacentina "Monte Penice" <i>Cured pork neck</i>	11
Pancetta Piacentina "Monte Penice" <i>Pork belly</i>	10
Prosciutto Cotto "Pernigotti" <i>Cooked Ham</i>	12
Mortadella "Favola" Palmieri <i>Mortadella</i>	10
Parmigiano Reggiano 30 mesi di SolaBruna <i>Parmigiano SolaBruna cheese 30 months</i>	12

SALUMI RARI / RARE

Prosciutto Crudo Ghirardi Maxima XXL 40 mesi <i>Ham Ghirardi Onesto Maxima XXL 40 months</i>	16
Coppa Ghirardi Maxima XXL <i>Pork neck Ghirardi Maxima XXL</i>	16
Paleta de Pata Negra Joselito con pantomate <i>Paleta de Pata Negra Joselito with pantomate</i>	25
Lardo di Cinta Senese con crostini caldi <i>Cinta Senese lard with hot croutons</i>	14

DEGUSTAZIONI X 2 / TASTING X 2

Selezione di salumi misti <i>Mixed selection of our cold cuts</i>	22
Selezione di formaggi misti con mostarde 🍴 <i>Mixed selection of our cheeses with mostarda chutney</i>	22
Selezioni di salumi misti rari <i>Rare mixed cured meats</i>	26
Crudo & Culatello <i>Parma Ham & Culatello</i>	25
Cotto, carciofi alla brace e maionese <i>Cooked ham, artichokes and mayonnaise</i>	18
Salame artigianale con formaggio Asiago <i>Artisan salami with cheese "Asiago"</i>	18
Aggiunta di Culatello o Parmigiano di SolaBruna <i>Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese</i>	3

Tutti i nostri salumi sono privi di glutine e di lattosio

All our cold cuts are gluten-free and lactose-free

CONTORNI / SIDES

Insalata verde <i>(Green salad)</i>	6
Giardiniera all'Arneis <i>(Gardener in Arneis wine)</i>	7
Carciofi alla brace sott'olio <i>(Grillet artichokes in oil)</i>	7
Patate fritte <i>(fried potatoes)</i>	8

Coperto / Cover charge 3