

### LE SFIZIOSITÀ DALLE 18 ALLE 21

<b>Pane e salame</b> Bread and salami	8
<b>Crostini con lardo di cinta senese</b>	8
Cinta Senese lard with croutons	
<b>Crostini con acciughe del Cantabrico</b>	9
Cantabrian see anchovies (Spain) with toasted bread and butter	
<b>Crostini con salmone affumicato</b>	9
Smoked filets of salmon on bread and butter	
<b>Crostini con foie gras</b> Foie gras on croutons	12

<b>Bresaola affumicata Südtirol Maso Tito olio e limone</b>	12
Smoked Bresaola Südtirol oil and lemon	

<b>Tortelli d'erbette con burro e parmigiano</b> 🍴	15
Herbs tortelli with butter and parmesan cheese	

<b>Vitello tonnato</b> Veal in tuna sauce	20
---	----

<b>Roast beef all'inglese con patate al forno</b>	20
English roast beef with baked potatoes	

<b>Tartare di fassona condita e uovo crudo</b>	20
Tartar of prime beef from Piemonte and raw egg	

<b>Tartare di salmone "Upstream" con il suo caviale</b>	22
Salmon tartar with its caviar	

<b>Burrata con acciughe del Cantabrico</b>	14
"Burrata" with Cantabrian anchovies	

<b>Insalata "Chèvre Chaud"</b> 🍴	16
----------------------------------	----

<b>Insalata con salmone affumicato, avocado, noci e salsa all'aneto</b>	18
Salad with salmon, avocado, nuts and aneto cream	

### N'OMBRA CLUB SANDWICH

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

### DESSERT

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

## SALUMERIA

<b>Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi</b>	12
Cured Parma Ham 30 months	
<b>Culatello "Supremo" Selezione Parma&amp;Co</b>	16
Culatello Parma&co selection	
<b>Coppa Piacentina "Monte Penice"</b>	11
Cured pork neck	
<b>Pancetta Piacentina "Monte Penice"</b>	10
Pork belly	
<b>Prosciutto Cotto "Pernigotti"</b>	12
Cooked Ham	
<b>Mortadella "Favola" Palmieri</b>	10
Mortadella	
<b>Parmigiano Reggiano 30 mesi di SolaBruna</b>	12
Parmigiano SolaBruna cheese 30 months	

### SALUMI RARI / RARE

<b>Prosciutto Crudo Ghirardi Maxima XXL 40 mesi</b>	16
Ham Ghirardi Onesto Maxima XXL 40 months	
<b>Coppa Ghirardi Maxima XXL</b>	16
Pork neck Ghirardi Maxima XXL	
<b>Paleta de Pata Negra Joselito con pantomate</b>	25
Paleta de Pata Negra Joselito with pantomate	

### DEGUSTAZIONI X 2 / TASTING X 2

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

Tutti i nostri salumi sono privi di glutine e di lattosio

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

### CONTORNI / SIDES

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

**Coperto / Cover charge** 3

