

CUCINA

Acciughe dello Stretto di Sicilia su pane tostato <i>Sicilian anchovies with toasted bread</i>	16
Filetti di salmone affumicato con panna acida su pane tostato <i>Smoked salmon fillets with sour cream on toasted bread</i>	18
Pan tomate con Prosciutto Crudo di maiale nero brado <i>Pan tomate with free range black pig ham</i>	20
Bloc de foie gras con pan brioche <i>Bloc de foie gras with pan brioche</i>	22
<hr/>	
Cappelletti di stracotto con fonduta di Parmigiano <i>Cappelletti di stracotto with parmesan cream</i>	20
Tortelli d'erbette con burro e Parmigiano ✓ <i>Ricotta and chard ravioli with butter and Parmesan</i>	18
Riso al salto <u>con/senza</u> lardo ✓ <i>Roasted saffron rice with/without lard</i>	19/16
<hr/>	
Boeuf bourguignon con purè	25
Polpettine al limone con purè <i>Meatballs with purè</i>	23
Roast beef all'inglese con patate al forno <i>English style roast beef with baked potatoes</i>	22
Tartare di Fassona Piemontese condita, con patate fritte <i>Tartar of prime beef from Piemonte with french fries</i>	23
Vitello tonnato (Veal meat with tuna sauce)	22
CaesarSalad con pollo croccante e bacon with crispy chicken	20

SIGNATURE N'OMBRA

CROQUE MONSIEUR	19
CROQUE MADAME (CON UOVO) con prosciutto cotto Pernigotti al tartufo bianco	20



PER N'OMBRA

Lo Speciale - il 1° panino di Pepèn - <i>Pane in cassetta, prosciutto cotto, giardiniera e maio di ns.produzione, acciuga (opzionale)</i>	12
Focaccina al pesto di cavallo crudo (no lunedì) <i>Carne cruda di cavallo macinata, zucchine alla griglia, maio e salsa piccante di ns.produzione</i>	15

SALUMERIA

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

SALUMI RARI / RARE

Prosciutto Crudo di maiale nero brado <i>Free range black pig ham</i>	25
Fiocchetto di maiale nero brado <i>Wild black pork flake</i>	20
Salame artigianale di Cinta Senese <i>Artisan salami of Cinta Senese</i>	22
Porchetta di lonza "Pernigotti" cotta a bassa temperatura <i>Slow cooked Porchetta with loin "Pernigotti"</i>	15

TASTING x 2

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

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

DESSERT

Panettone di Longoni con crema al mascarpone <i>Longoni's panettone with mascarpone cream</i>	12
Mousse al cioccolato (solo cioccolato fondente e bianco d'uovo) con frutti di bosco <i>Chocolate mousse with berries</i>	12
Torta Belga al cioccolato calda con gelato alla crema <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