CUCINA

- I CRUDI DI PESCE -

raw fish

Tartare di salmone "Upstream" con il suo caviale	€	22
<i>Salmon tartar with its caviar</i>		
Tonno crudo "bluefin akami saku" e crema di avocado	€	24
<i>Raw tuna bluefin akami saku with avocado sauce</i>		
Sashimi di tonno rosso, stracciatella e pomodorini secchi di Pantelleria su cialda di pane croccante	€	22
<i>Red tuna sashimi, stracciatella cheese and Pantelleria dried on crisp bread waffle</i>		

Acciughe del Cantabrico su pane tostato e burro	€	14
<i>Cantabrian sea anchovies (Spain) with toasted bread and butter</i>		

Filetti di salmone affumicato con pane e burro	€	15
<i>Smoked fillets of salmon on bread and butter</i>		

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

Bloc de foie gras	€	16

Zuppa di lenticchie, quinoa rossa e semi di lino	€	13
<i>Lentils, red quinoa and flaxseeds soup</i>		

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

Riso al salto alla milanese con gorgonzola	€	16
<i>Riso al salto alla milanese with gorgonzola cheese</i>		

Insalata "Chèvre Chaud"	€	16

Polpettine al limone con puré	€	18
<i>Meatballs with puré</i>		

Guancialino di manzo al Barolo con puré	€	18
<i>Cheek of beef in Barolo sauce with potato puré</i>		

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

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

- N'ombra Club Sandwich -

CLUB #1	€	15
con prosciutto cotto Pernigotti, carciofi alla brace e maionese		
<i>with Pernigotti cooked ham, grillet artichokes and mayo</i>		

CLUB #2	€	15
burro e culatello "Supremo" Selezione Parma&Co		
<i>butter and culatello Parma&co selection</i>		

Dessert

Mini affogato al fiordilatte con caffè/amarene/ cioccolato/Branca menta	€	4
<i>Mini drowned in coffee/cherries/chocolate/Branca menta</i>		

Lingottino al cioccolato	€	9
<i>Chocolate bar</i>		

Tarte tatin con gelato	€	11
<i>Tarte tatin with ice cream</i>		

Tiramisù	€	11

SALUMERIA

Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi	€	12

<i>Cured Parma Ham 30 months</i>		

Culatello "Supremo" Selezione Parma&Co	€	16

Culatello Parma&co selection

Salame artigianale con pane e burro	€	12

Artisan salami with bread and butter

Coppa Piacentina "Monte Penice"	€	11

Cured pork

Strolghino di Culatello fresco	€	12

Fresh salame from culatello meat

Pancetta Piacentina "Monte Penice"	€	10

Pork belly

Prosciutto Cotto "Pernigotti"	€	12

Cooked Ham

Mortadella "Favola" Palmieri	€	10

Mortadella

Parmigiano Reggiano 30 mesi di SolaBruna	€	12

Parmigiano SolaBruna cheese 30 months

- Salumi rari -

rare

Prosciutto Crudo Ghirardi Maxima XXL 40 mesi	€	16

Ham Ghirardi Onesto Maxima XXL 40 months

Coppa di maiale nero brado razza di Parma	€	16

Parma black pork

Paleta de Pata Negra Joselito con pantomate	€	25

Paleta de Pata Negra Joselito with pantomate

Lardo di Cinta Senese con crostini caldi	€	12

Cinta Senese lard with hot croutons

Degustazioni / Tasting

(consigliato x 2 persone / Tasting suggested for 2)

Selezione di salumi misti	€	22

Mixed selection of our cold cuts

Selezione di formaggi misti con miele e mostarde	€	22

Mixed selection of our cheeses with honey & mostarda chutney

Selezioni di salumi misti rari	€	26

Rare mixed cured meats

Crudo & Culatello	€	25

Parma Ham & Culatello

Cotto, carciofi alla brace e maionese	€	18

Cooked ham, artichokes and mayonnaise

Salame artigianale con formaggio Asiago	€	18

Artisan salami with cheese "Asiago"

Aggiunta di Culatello o Parmigiano di SolaBruna	€	3

Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese

Tutti i nostri salumi sono privi di glutine e di lattosio

All our salami are gluten-free and lactose-free

Contorni / Sides

Insalata verde	€	6

(Green salad)

Giardiniera all'Arneis	€	6

(Gardener in Arneis wine)

Carciofi alla brace sott'olio	€	6

(Grillet artichokes in oil)

Patate fritte	€	8

(fried potatoes)

Puré maison al tartufo bianco	€	12

(Puré maison with white truffle)

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 € 3,00