

ombra

A pranzo, per l'aperitivo e a cena

VIZIETTI

<i>Pannocchia alla brace</i>	2,5
<i>Bruschetta del giorno</i>	3,5
<i>Salamella affumicata al camino</i>	3,5
<i>Crispy pork belly</i>	4
<i>Tonno confit</i>	4,5
<i>Patata sotto cenere con caciocavallo 'podolico'</i>	4,5
<i>Friggitelli arrostiti, sale e olio</i>	5,5
<i>Le nostre alici marinate</i>	7
<i>Midollo alla brace su bruschettone</i>	8

A FUOCO VIVO

<i>Zucca arrosto, pecorino, burro, salvia, vino cotto e mandorle imbrunite</i>	9/18
<i>Tonno scottato in salsa salmoriglio, barbabietole arrosto e rafano</i>	11/22
<i>Gnocchi di patate 'sottocenere'</i>	12
<i>Gamberoni sotto cenere, aioli all'aglio arrostito</i>	12/24
<i>Polpo alla griglia, crema di ceci, rosmarino e peperoncino</i>	12/24
<i>Riso al salto con ossobuco</i>	19
<i>Porchetta ripiena di castagne con finocchi brasati</i>	21
<i>'Crispy duck', petto d'anatra croccante con radicchio grigliato</i>	22
<i>L'orata nella roccia, olio e limone</i>	24
<i>'Bone-in Sirloin'- (800gr) Controfiletto di manzo ed il suo osso, patate 'sottocenere', insalata verde</i>	57

DESSERT

<i>Salame al cioccolato su bruschetta</i>	5
<i>Cannolo</i>	6
<i>"Mess all'Ombra" meringa, panan montata, pere cotte al vino rosso e nocciole</i>	7
<i>St.Emilion au Chocolat e amaretti</i>	7
<i>Pecorino di fossa</i>	8

ombra

Lunch, aperitif and dinner

VIZIETTI

Grilled ear of sweet corn 2,5

Bruschetta of the day 3,5

Smoked sausage 3,5

Crispy pork belly 4

Tuna confit 4,5

Under ash potato with caciocavallo 'podolico' cheese 4,5

Roasted sweet green pepper, salt and oil 5,5

Our marinated anchovies 7

Bone marrow on bruschetta 8

A FUOCO VIVO

Roasted pumpkins, pecorino cheese, butter, sages, mulled wine, almonds 9/18

Seared tuna in salmoriglio sauce, grilled beetroot, horseradish 11/22

Baked potato gnocchi 12

Tiger prawns under charcoal, roasted garlic aioli 12/24

Grilled octopus, chickpeas cream, rosemary and chilly oil 12/24

Crispy saffron risotto with braised veal marrowbone 19

Porchetta filled with chestnuts and roasted fennel 21

Crispy duck breast with grilled Treviso chicory 22

Fossil sea bream, oil, lemon 24

'Bone-in Sirloin' (800 gr)

with baked under ash cooked potatoes, green salad 57

DESSERT

Chocolate salame on bruschetta 5

Cannolo 6

"Mess" at Ombra, merengue, whipped cream and pear baked in wine, almonds 7

St. Emilion au chocolat with amaretti 7

Pecorino di fossa cheese 8