

# OMBRA SMART

*Al centro*

*Focaccia della casa accompagnata da \*\* nduja, olio evo 01*

*Un piatto a persona*

*\*\*Carne salata marinata sottocenere, rafano, olio e limone*

--

*MAIN SHARING 1 ogni 3*

*\*\*Controfiletto di manzo ed il suo osso (800gr)  
con patate al forno e friggirelli arrostiti*

--

*Mess all'Ombra con frutta di stagione  
(opzione torta intera per compleanni)*



*\*\*Opzione vegetariana disponibile*

**€ 45 A PERSONA**

*\*Comprende coperto, acqua, pane*

*Specifiche vedere la sezione "Policy"*

# OMBRA CLASSIC

*Focaccia della casa accompagnata da \*\* nduja, olio evo 01*

## ANTIPASTI SHARING 1 ogni 3

Carne salata marinata sottocenere, rafano, olio e limone  
Zucca arrosto burro e salvia, ricotta dura, mandorle inbrunite, vino cotto  
Baccalà fumé mantecato, puntarelle, salsa pil-pil

--

## MAIN

*A scelta, uno a persona tra:*

Polpo ai ferri in salsa teriyaki, crema di sedano rapa affumicato  
Capocollo alla brace, scarola bruciata all'olio di limone e rosmarino  
Gnocchi di patate e grano saraceno tostati con salsa vegetariana di stagione

## DESSERT

Cheesecake bruciata con crema di frutta di stagione  
(opzione torta intera per compleanni)



**€ 55 A PERSONA**

\*Comprende coperto, acqua, pane

Specifiche vedere la sezione "Policy"

# OMBRA EXPERIENCE

## TAGLIERE MISTO DELLA CASA

*Focaccia della casa*

*Selezione dei piatti della casa di carni, pesce, formaggi, verdure e frutta alla brace  
(variazioni a seconda della stagione)*

--

## PRIMO SHARING

da scegliere 1 opzione per tutti

Fregola sarda risottata al ragù di polpo  
Fregola sarda risottata zafferano e luganega

--

## MAIN SHARING

Maialino da latte presentato intero  
servito sporzionato con contorni di stagione

--

St. Emilion au chocolat e frutta di stagione  
(opzione torta intera per compleanni)



**€ 75 A PERSONA**

\*Comprende coperto, acqua, pane

Specifiche vedere la sezione "Policy"