

A large, stylized red circular graphic element, resembling a thick, curved line or a partial circle, frames the text. It starts at the top left, curves around the right side, and ends at the bottom right, with a solid red circle at the bottom center.

Ombelico

bistrot in cascina

Le nostre selezioni

Ombelico è un **bistrot** immerso in una cascina storica del 1700, dove la tradizione si fonde con la creatività culinaria. Con oltre **25 anni di storia**, il nostro bistrot offre un'**esperienza unica** che racconta la storia e la passione quotidiana attraverso sapori e tradizioni. Le pareti adornate di **arte contemporanea** circondano una **cucina** che celebra i doni della terra, trasformando ingredienti semplici in piatti che narrano la **ricerca** dei prodotti e del **territorio**.



Langhe

34€ a persona

Intero tavolo a partire da 2 persone

i **NESSUN COSTO
PER IL COPERTO**

Piemontese

Battuta di carne cruda di vitello con Olio, Sale, Limone e Scorza di limone naturale

Il Vitello Tonnato

In condivisione: Girello di Vitello cotto a bassa temperatura con salsa alla moda Ombelico.

Tagliata selezione Langhe

Puro Vitello selezione Langhe, Taglio di carne magra, cottura media con contorno a scelta.

Tagliere del Margaro

In condivisione: Vacca, Capra e Pecora di varie stagionature con Miele della Val Susa.

MAREZZATURA 1/6
FROLLATURA
TRADIZIONALE



PRODUTTORE:

Giovale Formaggi di Giaveno.
Crosta edibile

Virtuoso 1626

36€ a persona

Intero tavolo a partire da 2 persone

i **NESSUN COSTO
PER IL COPERTO**

Tagliere Rustico

In condivisione: Speck dell'Alto-Adige,
Toma nostrana di Vacca e battuto
di Lardo Patanegra su crostino

La Pasta Fresca

A scelta tra: Carbonara, Gricia,
Ombelico, Amatriciana,
Cacio e pepe.

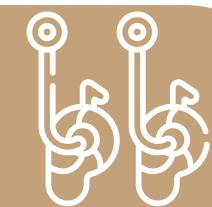
Black-Angus Argentino

In condivisione: circa 200g
a persona accompagnato da
Patate alla "Cenere"

il Dolce

a scelta tra le nostre proposte,
prodotte giornalmente dalla
nostra cucina.

MAREZZATURA 4/6
FROLLATURA
TRADIZIONALE



Ombelico Meat

38€ a persona

Intero tavolo a partire da 2 persone

i **NESSUN COSTO
PER IL COPERTO**

Piemontese

Battuta di carne cruda di vitello
con Olio, Sale, Limone
e Scorza di limone naturale

Moliterno e Patanegra

Tagliere in condivisione
Prodotto selezionato da Ombelico
Pecorino Lucano al Tartufo Nero,
Battuto di lardo Patanegra, Noci
e Miele della Val Susa su crostino

Costata di Bovino Adulto

Frisona del Baltico
circa 400g a persona Tagliata e
in condivisione

Opzionale:

43€ con Scottona

47€ con Manzetta Prussiana

scegli il tuo contorno!

FROLLATURA OMBELICO



20 giorni

**Frollatura
Tradizionale**

40 giorni

**Frollatura
Dry Aged**

Marezzatura 2/6

Tre Tagli

23€ a persona

Intero tavolo a partire da 2 persone

i **NESSUN COSTO
PER IL COPERTO**

Coppa & Blu

Coppa di Zibello Indicazione Geografica Protetta ed Erborinato di Vacca

le Chips

Patate Fresche affettate e fritte al momento in olio di Semi di Girasole Alto-Oleico

Le salse di produzione Ombelico

La Maio, La Salsa rossa
La Salsa Brace

Medaglione Artigianale

Scegli tra i nostri Hamburger TreTagli 180g di carne Bovina.

Ombelicoreale, maEstro, cacio&pepe, ducaNorcia, barbaBlu, Semplice, Tumin Pachino e Tropea I.G.P., Fumè.

il Dolce

a scelta tra le nostre proposte, prodotte giornalmente dalla nostra cucina.

**180gr
di carne
bovina**

**Ricetta originale
Ombelico di Tre Tagli
di bovino adulto.**

**I medaglioni sono
modellati a mano all'ordine.
Senza conservanti.
Senza esaltatori di sapidità.
Si predilige la cottura media.**

Prenota ora

Clicca qui
per prenotare il tuo posto

Non trovi la disponibilità?
scrivici qui su whatsapp