

atempă

Contemporary Seasonal Bistrot

ANTIPASTI

Crostino con acciuga del cantabrico e burro salato aromatizzato. (2 pz) 1, 4, 7 7 €

Tris di formaggi quartirolo lombardo, fiore sardo dop, comtè aoc e miele. 7 14 €

Ceviche di ricciola marinata, cipolla rossa, cedro e olio al coriandolo. 4 18 €

Salsiccia di Bra, glassa di melograno e ricotta mustia. 12 18 €

PRIMI

Gigli con moscardino, pilpil e nduja. 1, 4, 12 18 €

Gazpacho di mango, olio al basilico, insalata di mango e basilico fresco. 1, 12 16 €

SECONDI

Anticucho, cuore di manzo scottato, salsa di arachidi e aji amarillo, chimichurri di coriandolo. 7, 8 18 €

Quaglia scottata, chutney di cipolle rosse, fondo e salsa bernese. 3, 7, 10, 12 18 €

Rombo scottato, pak choi e salsa mugnaia al wasabi. 4, 7, 11 18 €

Tomino Guffanti, cicoria saltata e dressing al miele d'arancio. 7 16 €

VEGETALI

Finferli scottati, salsa di cachi e susine. 16 €

Carpaccio di peperoni, mosto d'uva americana fermentata e noce di macadamia. 8 14 €

DOLCI

Melone di Mantova, la sua coulis salata e cioccolato fondente al peperoncino. 7 7 €

Cheese-cake al cioccolato bianco con amaretto, crumble salato di mandorla e coulis di susine. 1, 7, 8 7 €

BEVANDE

Acqua 2 €

Soft drinks 3,5 €

Caffè 2 €

Coperto 2.00 €

Pane Tone Bread Lab.

***Per allergie o intolleranze, chiedere al personale o confrontare il libro allergie.

Per la difficile reperibilità di alcuni prodotti, questi sono acquistati freschi, abbattuti e congelati.