

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Vellutata di porri e patate, pane croccante, ravanelli e olio al rosmarino. 1 12 €

Rigatoni con ragù di lampuga, olio al coriandolo, e polvere di capperi di pantelleria. 1, 3, 4 14 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, patate arrostate al rosmarino, mayo alla curcuma e erbe. 1, 3, 10, 12 12 €

Burrata dop, insalata riccia con rucola, carote, basilico e limone. 7, 12 12 €

Sarde marinate, gelèe di cipolla, anguria gialla di sicilia, mais tostato e olio al prezzemolo. 4, 12 12 €

SPECIAL

Panozzo con diaframma scottato, barbabietola pickled e mayo al wasabi. 1, 7, 12 14 €

CONTORNI

Insalata di cetriolo barattiere, pesca tabacchiera, salsa di fragole fermentate e menta. 7 6 €

DOLCI

Macedonia di stagione con miele e frutta secca. 8 6 €

Plum cake, susine sciropate e panna. 1, 3, 7 7 €

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

BEVANDE

Acqua 2 €

Soft drinks 3,5 €

Caffè 1,50 €

Coperto 1.50 €

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.