

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, toma Saint Uguzon e miele. 7 14 €

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

Tartare di manzo, barbabietola, fragole e chimichurri. 6, 12 18 €

PRIMI

Rigatoni con moscardino, crema di tenerumi, limone confit, menta e pimento di Aleppo. 1, 3, 4 18 €

Crema di fave, insalata di fave fresche, agretti, limone salato e olio allo zenzero. 16 €

SECONDI

Coscia d'anatra, chutney di albicocca, salsa al pepe nero e spinacino saltato. 6, 7, 10, 12 18 €

Diaframma di manzo scottato, il suo fondo, cipollotto arrosto e polvere di cipollotto. 18 €

Seppia scottata, chutney di susine, piselli e lardo. 1, 4, 6, 10, 12 18 €

Taleggio Guffanti, cime di rapa saltate e dressing al miele d'arancio. 7 16 €

VEGETALI

Asparago bianco, babaganoush, mandorle tostate, fiore sardo e ciliegie. 1, 6, 7, 8 20 €

Porro, fonduta di gorgonzola riserva Guffanti, lime e lamponi. 7 14 €

DOLCI

Brownies al cioccolato e noci, spuma di latte di cocco e pera fermentata. 3, 7, 8 7 €

Cheese-cake al cioccolato bianco con amaretto, crumble salato di mandorla e coulis di pompelmo. 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.

Serviamo fave fresche