

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Crema di melanzane, latte di cocco, olio al limone e pane croccante. 1 12 €

Pappardelle con ragù di pesce, olive taggiasche, olio al prezzemolo e lime. 1, 4, 12 12 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, purè di patate alla curcuma, salsa di friggitelli e erba cipollina. 1, 7, 10, 11 12 €

Burrata dop con insalata di carote, ravanelli, cetrioli e dressing al miele. 7 12 €

Cotoletta di sgombro, peperoni arrostiti e pil pil. 1, 4 12 €

SPECIAL

Panozzo con cotoletta di lingua, chutney di cipolle, mayo al wasabi. 1, 3, 5, 10 14 €

CONTORNI

Insalata russa con mais, mela e sedano. 3, 9 6 €

DOLCI

Mela, arancia, fichi, miele, noci. 8 6 €

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 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.