

# 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, piave vecchio dop, gorgonzola dop. 7 14 €

**Ceviche** di canocchie, cipolla bianca, lime, pera fermentata, e olio coriandolo. 2 18 €

**Tartare** di pecora, mostarda di kiwi e crescione. 18 €

## PRIMI

**Tagliatelle** al cacao, ragù di cinghiale al marsala e fonduta di quartirolo. 1, 7, 9, 12 18 €

**Zuppa** di cipolle Boretane, cialda di parmigiano reggiano e cipolla croccante. 7, 12 16 €

## SECONDI

**Animella** di cuore di vitello scottata e glassata al momento, confettura di arance e cipolle, caciocavallo. 7 20 €

**Cervo** scottato, crema di pastinaca, riduzione di merlot e chips di topinambur. 7, 12 22 €

**Sgombro** in carpione aromatizzato, gelée di sedano rapa, pilpil e crema di aglio nero. 4, 12 18 €

**Tomino** selezione Guffanti con chutney di scalogno e dressing al miele. 7, 12 16 €

## VEGETALI

**Finocchio**, besciamella alla liquirizia, pinoli tostati, olio al lime e erbe. 1, 7, 8 12 €

**Radicchio** tardivo di Treviso in due consistenze, salsa di nocciole, crema di barbabietola, olio allo zenzero e cioccolato fondente. 8 14 €

## DOLCI

**Panna cotta** al rosmarino e coulis di kiwi. 7 7 €

**Cheese-cake** al cioccolato bianco con amaretto, crumble salato di mandorla e gelée di kumquat. 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.