

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

- Rigatoni** con crema di carote arrostate, latte di cocco, pimiento di Aleppo e mandorle tostate. 1,3,8 12 €
- Gigli** con ragù di anatra, arancia, pepe di Sichuan e olio al rosmarino. 1,3,9,12 14 €

SECONDI

- Pollo** croccante al forno marinato nella birra, patate arrosto, mayo alle erbe e erba cipollina. 1,3,7,10,12 12 €
- Taleggio** Guffanti con chutney di cipollotto e dressing al miele. 7,10,12 12 €
- Sgombro** scottato, pilpil, friggirelli e salsa verde con germogli d'aglio. 1,4,11 14 €

SPECIAL

- Panozzo** con diaframma scottato, chutney di cipolla e mayo al wasabi. 1,3,5,10,12 14 €

CONTORNI

- Insalata** di camone e datterini, salsa tonnata, pane croccante alla maggiorana. 1,3,4 6 €

DOLCI

- Macedonia** di stagione con miele e frutta secca. 8 6 €
- Brownies** al cioccolato e noci, spuma di latte di cocco e pera fermentata. 1,3,7,8 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 | 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.

Serviamo fave fresche