

atempn

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Vellutata di broccoli, gremolata di menta e cardamomo, panna acida e pane croccante alle erbe. 1, 7 12 €

Fusilloni con ragù di ombrina, chips di topinambur e olio al coriandolo. 1, 4 13 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, purea di patate e glassa di peperone. 1, 7, 10 12 €

Tomino Guffanti con chutney di verza e erbe. 7, 10 12 €

Cotoletta di sgombero con polenta fritta, peperoni arrostiti e erba cipollina. 1, 3, 4 12 €

SPECIAL

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

CONTORNI

Zucca al forno con olio al prezzemolo e ricotta salata. 7 5 €

DOLCI

Mela verde, arancia, miele e noci. 8 6 €

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 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.