

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, caprino roccino, toma Saint Uguzon e miele. ⁷ 14 €

Ceviche di canocchie marinate, cipolla bianca, clementine, sedano rosso fermentato e olio al coriandolo. ^{2, 9} 18 €

Tartare di manzo, mosto di uva moscato nero, crema di quartirolo alla menta e chimichurri. ^{7, 12} 18 €

PRIMI

Mezze maniche con crema di borlotti freschi, trippa, bottarga di tonno rosso, olio al rosmarino. ^{1, 3, 4} 18 €

Zuppa di cipolle borrettane, aceto balsamico, chips di topinambur, olio allo zenzero e polvere di alloro. ^{7, 12} 16 €

SECONDI

Quaglia scottata, chutney di cipolla rossa, salsa bernese. ^{3, 7, 10, 12} 18 €

Pluma di cedro blanco iberico scottata, mela verde, melagrana fermentata e fondo al bergamotto. 20 €

Dentice scottato, cedro, cicoria ripassata e salsa di kiwi fermentato. ⁴ 18 €

Taleggio dop Guffanti, cime di rapa saltate e dressing al miele ai fiori d'arancio. ⁷ 18 €

VEGETALI

Finocchio, besciamella veg. con latte di cocco e burro di cacao, liquirizia, mandorle tostate e olio al limone. ^{1, 8} 16 €

Zucca di Hokkaido, mostarda di zenzero, tarassaco, semi di zucca fritti e paprika affumicata. ^{8, 10} 16 €

DOLCI

Crème brûlée, ricotta, rosmarino e glassa di peperone. ^{3, 7} 7 €

Cheese-cake al cioccolato bianco con amaretto, composta di pere, 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.