

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

- Tagliolini** con ragù vegetale di carote di Polignano, sedano, cipolla e erbe di stagione. 1,3,9,12 12 €
- Gigli** con ragù di ricciola, arancia e olio al coriandolo. 1,3,4,12 14 €
- Gazpacho** di carote e mela, curcuma e creme fraiche. 1,7,12 12 €

SECONDI

- Pollo** croccante al forno marinato nella birra, insalata di patate giapponese con cetriolo, cipolla, carota e polvere di peperone. 1,3,10,12 12 €
- Burrata** dop con pomodoro cuore di bue arrostito e olio al basilico. 7 12 €
- Sgombro** scottato con pomodorino giallo e crema di germogli d'aglio. 4,7,12 14 €

SPECIAL

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

CONTORNI

- Insalata** di cetriolo, pesca, robiola alla menta e lime. 7 6 €

DOLCI

- Macedonia** di stagione con miele e frutta secca. 8 6 €
- Melone** di Mantova, la sua coulis salata e cioccolato fondente al peperoncino. 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