

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Vellutata di zucca delicata, cipolla croccante, mosto di uva fragola e olio al rosmarino. 12 €

Rigatoni con ragù di ricciola, polvere di carruba, olio al coriandolo. 1, 3, 4, 12 14 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, patate arrostate, mayo al bergamotto e erba cipollina. 1, 3, 9, 10, 12 12 €

Tomino dop Guffanti, coste ripassate e dressing al miele. 7, 9, 12 12 €

Baccalà mantecato, polenta, limone salato e finocchietto. 4, 7, 12 12 €

SPECIAL

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

CONTORNI

Verza arrostita, riduzione di barbera e polvere di capperi. 12 6 €

DOLCI

Macedonia di stagione con miele e frutta secca. 8 6 €

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

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