

atempă

Contemporary Seasonal Bistrot

ANTIPASTI

Crostino con acciuga del cantabrico e burro salato aromatizzato. (2 pz) ^{1, 4, 7} 7 €

Tris di formaggi quartiolo lombardo, caprino roccino, toma Saint Uguzon e miele. ⁷ 14 €

Ceviche di ricciola, cipolla rossa, lime, miyagawa, kiwi, olio al coriandolo e Jalapeño. ⁴ 18 €

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

PRIMI

Spaghettoni con crema di cozze e nduja, aria di prezzemolo e concassè di cuore di bue verde. ^{1, 3, 14} 18 €

Gazpacho di mango siciliano, pane croccante al peperoncino, paprika affumicata e olio al basilico. ^{1, 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 €

Lampuga scottata, bietole ripassate, salsa di fichi d'india, fumetto e polvere di carrube. ^{1, 4} 20 €

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

VEGETALI

Carpaccio di peperoni, uva fragola fermentata, noce di macadamia e olio al prezzemolo. ⁸ 14 €

Carote di Polignano arrosto, riduzione di latte di cocco salata, gelée di cipolla agro, mandorle e erbe. ^{8, 12} 16 €

DOLCI

Plum cake, susine sciropate e panna. ^{1, 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.