

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

ANTIPASTI

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

Tris di formaggi quartirolo lombardo, fiore sardo dop, comtè aoc e miele d'arancio. 7 14 €

Ceviche di sarde, cipolla rossa, pomodorino giallo, quinoa nera, mais tostato piccante e olio al coriandolo. 4 18 €

Tartare di manzo, spuma di germogli d'aglio e fichi d'india. 7 18 €

PRIMI

Spaghettoni con cozze, amarena e katsuobushi. 1,14 18 €

Gazpacho di fichi, olio al basilico, fichi abbrustoliti e erbe. 1,12 16 €

SECONDI

Diaframma di manzo scottato, il suo fondo, fagiolini e polvere di carota. 18 €

Coniglio scottato, bagna càuda estiva, mostarda di susine gialle e polvere di capperi. 4,7,12 18 €

Sgombro in carpione aromatizzato, gelée di sedano rapa, pilpil e crema di aglio nero. 4,12 18 €

Burrata dop, crema di piselli freschi, purea di carote arrostiti, olio al basilico e germogli. 7 16 €

VEGETALI

Melanzana viola arrostita, latte di mandorla amara, limone salato e H2O di pomodoro. 8 16 €

Porro, fonduta di gorgonzola riserva Guffanti, lime e lamponi. 7 14 €

DOLCI

Melone di Mantova, la sua coulis salata e cioccolato fondente al peperoncino. 7 7 €

Cheese-cake al cioccolato bianco con amaretto, crumble salato di mandorla e coulis di susine. 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.