

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, fiore sardo dop, toma Saint Uguzon e miele. 7 14 €

Ceviche di sarde, cipolla rossa, lime, anguria gialla siciliana, pomodorino giallo, mais tostato piccante e olio al coriandolo. 4,8 18 €

Salsiccia di Brà, glassa di ribes e ricotta mustia. 7, 12 18 €

PRIMI

Tagliolini con tartare di gambero rosa, erbe, bisque, piccadilli e curcuma. 1, 3, 4 18 €

Gazpacho di pomodoro, pane croccante, pomodoro costoluto, olio al basilico e erbe. 1, 12 16 €

SECONDI

Pollo con fiocco marinato, scottato, pimiento di Aleppo, pompelmo fermentato, fichi scottati e lattuga arrostita. 18 €

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

Alletterato scottato, babaganoush, susine e spinacino saltato. 1, 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 dipomodoro. 8 16 €

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

DOLCI

Melone di Mantova, la sua coulis salata e ciccolato 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 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.

Serviamo fave fresche