

atempn

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Zuppa di lenticchie di Castelluccio di Norcia, cialda di parmigiano, aceto balsamico e olio al prezzemolo. 7, 9, 12 12 €

Tagliatelle con cime di rapa, pane croccante all'aglio e acciuga. 1, 4 12 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, patate arrosto e mayo allo zenzero. 1, 3, 10 12 €

Tomino Guffanti con chutney di porro e dressing al miele. 7, 10, 12 12 €

Baccalà mantecato, pilpil di cozze, polenta e olio al limone. 4, 7 12 €

SPECIAL

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

CONTORNI

Zucca al forno ricotta mustia e chimichurri di prezzemolo. 7 6 €

DOLCI

Mela, susina, miele, noci. 8 6 €

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