

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, caPrimo, comtè aop e miele. 7 14 €

Tiradito di canocchie, aji amarillo, chips di patata dolce, popcorn alla paprika e olio al coriandolo. 2 18 €

Salsiccia di Brà, coulis di mirtilli, lime e ricotta mustia. 7, 12 18 €

PRIMI

Reginette con ragù di cortile, pepe del Sarawak e gremolata di radicchio, pompelmo e datteri. 1, 3, 9, 12 22 €

Macco di fave, tarassaco marinato, rucola, lime candito fave fresche e olio allo zenzero. 8 16 €

SECONDI

Coscia d'anatra frita alla vietnamita, insalatina di carota, porro, arachidi e erbe. 1, 2, 4, 8, 11 22 €

Diaframma di manzo scottato, erbe saltate e fodno bruno. 9, 12 18 €

Sgombro in carpione, pilpil, agrumi e cicoria ripassata. 4 18 €

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

VEGETALI

Carciofo arrostito, la sua crema, spuma di chèvre, chips di topinambur croccante, brodo di carciofo e olio al peperoncino verde. 7, 12 16 €

Porro fondente, crema di lampascioni e tahina, gelée di limone, mayo al porro, radicchio tardivo e mandorle tostate. 3, 8, 11 16 €

DOLCI

Meringata con crema leggera al miyagawa, cacao e sale maldon. 3, 7 8 €

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.

SERVIAMO FAVE FRESCHE