

atempn

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 €

Crudo di pagro, crema di arachidi al peperoncino, latte di cocco, cipolla agro e fiori. 4, 5, 8, 12 18 €

Bao con testina di maiale, cavolo viola e salsa kimchi. 1, 4, 6 12 €

PRIMI

Spaghettone con bisque di gamberi alla curcuma, tartare di gambero rosa, lime e pepe di Sichuan. 1, 2, 3, 4 20 €

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

SECONDI

Pollo col fiocco, purè di carota, agretti saltati, fondo al rocoto rosso. 7, 12 18 €

Diaframma di Rubia Gallega scottato, erbette saltate e fondo bruno. 9, 12 20 €

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

Asparago scottato, crema di aglio nero, beurre blanc e bottarga. 4, 7, 12 16 €

Rollè di lattuga romana scottottato, salsa di pane, nespole, riduzione di aceto balsamico e limone. 1, 12 14 €

DOLCI

Ganache al cioccolato, terra di cacao e capperi sotto sale. 1, 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