

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Vellutata di carote e barbabietola, cipolla croccante e olio alle erbe. 12 €

Mezze maniche con crema di nduja, tartare di pere con lime e maggiorana. 1, 7, 12 12 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, purè di patate alla curcuma, mayo alle erbe. 1, 3, 7, 10, 12 12 €

Taleggio Guffanti con chutney di cipollotto e arancia. 7, 10, 12 12 €

Baccalà mantecato, polenta fritta, olio al limone e erba cipollina. 4, 12 12 €

SPECIAL

Panozzo con cotoletta di lingua, chutney di cipolla e mayo alwasabi. 1, 3, 5, 10, 12 14 €

CONTORNI

Verdure gratinate: porro, cavolfiore e carote con pangrattato aromatizzato. 1, 7 6 €

DOLCI

Macedonia di stagione con miele e frutta secca. 8 6 €

Panna cotta al profumo di rosmarino, riduzione di susina salata. 7 7 €

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