

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Vellutata di cavolo romanesco, semi di zucca fritti e dressing all'acciuga. 4 12 €

Spaghettone con bisque, tartare di gamberi rosa e lime. 1, 3, 2, 4, 12 14 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, patate arrostate, mayo alle olive e bergamotto, erba cipollina. 1, 3, 7, 9, 10, 12 12 €

Taleggio dop Guffanti, cicoria ripassata e dressing al miele. 7, 9, 12 14 €

Baccalà mantecato, polenta, porro fritto e olio al prezzemolo. 4, 7, 12 12 €

SPECIAL

Panozzo con cotoletta di lingua, chutney di cipolle e mayo al wasabi. 1, 3, 5, 10, 12 14 €

CONTORNI

Pomodoro camone, salsa tonnata, pane croccante al timo e olio al prezzemolo. 1, 3, 4 6 €

DOLCI

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

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

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