

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Vellutata di zucca, salsa di melagrana fermentata e salvia fritta. 12 €

Mezze maniche con crema di cime di rapa, pane croccante alla paprika e acciuga. 1, 3, 4 12 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, patate arrostiti, aioli delicata e 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, topinambur fritto e olio al coriandolo. 4, 7, 12 12 €

SPECIAL

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

CONTORNI

Spinaci saltati, salsa di quartirolo lombardo alla menta e limone. 7 6 €

DOLCI

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

Crème brûlée, ricotta, rosmarino e glassa di peperone. 3, 7 7 €

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.