

# atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

## PRIMI

**Macco** di fave, tarassaco saltato, limone sotto sale e fondo vegetale. 12 €

**Mezze maniche** con salsa di pomodoro e ricotta forte di Noicattaro e pane croccante. 1, 3, 7 12 €

## SECONDI

**Pollo** croccante al forno marinato nella birra, purè di topinambur e fondo bruno. 1, 3, 9, 10, 12 12 €

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

**Baccalà** mantecato con piselli e carote, cipolla e carciofo sotto aceto. 4, 12 12 €

## SPECIAL

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

## CONTORNI

**Fagiolini** e patate arrostate, riduzione di aceto balsamico. 12 6 €

## DOLCI

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

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

**SERVIAMO FAVE FRESCHE**