

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

- Gazpacho** di mango e pomodoro, salsa di fragole fermentate e panna acida. 1, 7, 12 12 €
- Spaghettoni** con salsa di pomodori arrostiti, ricotta forte e basilico viola. 1, 3, 7 12 €

SECONDI

- Pollo** croccante al forno, patate arrostiti mayo al kimchi. 3, 6, 10 12 €
- Burrata** dop, salsa di mirtili e lime, ravanelli in agro, albicocca scottata. 7, 12 12 €
- Baccalà** mantecato, tarassaco, vinaigrette ai lamponi fermentati. 4, 12 12 €

SPECIAL

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

CONTORNI

- Portobello** fritto, zeste di arancia e salsa di aji amarillo. 1 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.