

atempn

Contemporary Seasonal Bistrot

ANTIPASTI

Crostino con acciuga del cantabrico e burro salato aromatizzato. (2 pz) 1, 3, 4, 7 7 €

Tris di formaggi quartirolo lombardo, caPrimo, formaggella di malga e miele. 7 14 €

Ceviche di spada con salsa ai fichi d'india, gelée di cipolla agro, olio al coriandolo, lime e peperoncino corno. 4, 12 18 €

Tartare di manzo, spuma di talli d'aglio selvatico, salsa di susine fermentate e olio alle foglie di fico. 7 18 €

PRIMI

Fusilli con curry verde, latte di cocco, tartare di scorfano e bottarga di tonno. 1, 3, 4, 6, 11, 12 20 €

Semifreddo di zuppa di cipolle di breme, cialda di parmigiano, ceci croccanti, fondo vegetale, aceto balsamico e miyagawa. 7, 12 16 €

SECONDI

Quaglia scottata, salsa BBQ di ciliege, rucola, fondo al cioccolato. 12 18 €

Diaframma di manzo scottato, erbette saltate, salsa royale e barbabietola fermentata. 7, 9, 12 18 €

Dentice scottato, friggittelli arrostiti, salsa di cicoria, fumetto e olio all'erba cedrina. 4, 12 20 €

Tomino Guffanti con crema di zucca e miso, ribes fermentati e croccante di grano saraceno. 6, 7 16 €

VEGETALI

Portobello arrostito, mousse di champignon e prezzemolo, funghi crudi, fondo vegetale e olio alle erbe. 7, 12 16 €

Terrina di melanzane, latte di mandorla, salsa ponzu e erbe. 6, 8 16 €

DOLCI

Crema diplomatica con pralinato di carruba, olive caramellate e pepe del Sichuan. 3, 7 8 €

Cheese-cake al cioccolato bianco con amaretto, composta di pere, crumble salato di mandorla e coulis di pompelmo. 1, 7, 8 7 €

BEVANDE

Acqua 2 €

Soft drinks 3,5 €

Caffè 2 €

Coperto 2.00 €

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.