

atempă

Contemporary Seasonal Bistrot

ANTIPASTI

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

Tris di formaggi quartirolo lombardo, caPrimo, toma Saint Uguzon e miele. 7 14 €

Ceviche di ombrina, leche de tigre, coriandolo, mais chanca, jalapeño, patata dolce affumicata al tamarindo. 4 18 €

Salsiccia di Brà, coulis di mirtilli, lime e ricotta mustia. 7, 12 18 €

PRIMI

Spaghettone al cacao con ragù di cervo e salsa di quartirolo alla menta. 1, 3, 7, 9 22 €

Zuppa di legumi e funghi con roveja, lenticchie di Castelluccio, borlotti, orecchie di giuda, shiitake e cipolla borrettana agrodolce. 9, 12 18 €

SECONDI

Piccione scottato, rapa rossa arrostita, rapa bianca agrodolce e datteri. 12 24 €

Pluma di cerdo blanco iberico scottata, mela verde, melagrana fermentata e fondo al bergamotto. 20 €

Sgombro in carpione, pilpil, agrumi e cicoria ripassata. 4 18 €

Taleggio dop Guffanti, cime di rapa saltate e dressing al miele ai fiori d'arancio. 7 18 €

VEGETALI

Finocchio, besciamella veg. con latte di cocco e burro di cacao, liquirizia, mandorle tostate e olio al limone. 1, 8 16 €

Zucca di Hokkaido, mostarda di zenzero, tarassaco, semi di zucca fritti e paprika affumicata. 8, 10 16 €

DOLCI

Meringata con crema leggera al miyagawa, cacao e sale maldon. 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.