

atempn

Contemporary Seasonal Bistrot

ANTIPASTI

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

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

Ceviche di cefalo volpina, salsa di capperi e coriandolo, cipolla di tropea, gelée di lime. 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

Mezze maniche con cozze Sarde, crema di nduja e salsa di erbe. 1, 3, 4, 12, 14 18 €

Gazpacho di peperone verde, mela, datterino giallo, prezzemolo, cipolla e cetriolo, brunoise di verdura, fiori e cetriolo agro. 1, 12 16 €

SECONDI

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

Diaframma di manzo scottato, erbe saltate e fondo bruno. 9, 12 18 €

Alletterato scottato, carpaccio di pomodoro cuore di bue, fondo bruno, sesamo e erba cipollina. 4, 11 18 €

Burrata dop salsa di pomodoro e fragole, soia e pesto di basilico. 1, 7, 12 16 €

VEGETALI

Cipollotto di Tropea, miso, crema di piselli freschi, menta e caviale di porto rosso. 6, 11, 12 16 €

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

DOLCI

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