

# 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 canocchie marinate, cipolla bianca, clementine, sedano rosso fermentato e olio al coriandolo. 2, 9 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

**Quaglia** scottata, chutney di cipolla rossa, salsa bernese. 3, 7, 10, 12 18 €

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

**Dentice** scottato, cedro, cicoria ripassata e salsa di kiwi fermentato. 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

**Crème brûlée**, ricotta, rosmarino e glassa di peperone. 3, 7 7 €

**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.