

A T H O M E

V E R D E

Crema di zucchine con ricotta
mantecata alle erbe e limone candito

*Raviolo ripieno di burrata con piselli,
fave e cipollotto*

Tuorlo marinato con crema di asparagi e
mentuccia

Biscotto alla lavanda con
cioccolato bianco e menta

Euro 28

A T H O M E

B L U

*Tartare di tonno con avocado,
cetrioli e cipolla rossa*

Conchiglie trafilate in bronzo con
vongole, asparagi selvatici e lime

Filetto di branzino avvolto nella scarola
con patate alle erbe e panna acida

Bisquit alla nocciola,
gelee al lampone e miele

Euro 39

A T H O M E

R O S S O

Polpette di patate e salsiccia
con nduja e fonduta di provola

Raviolo "Assoluto di carote"
con ragù di anatra e
riduzione di vino rosso

Pollo fritto con maionese all'arancia
e salsa di soia con mandorle

Croccante al sesamo nero,
albicocche e limone

Euro 36