

A T H O M E

V E R D E

Bottoncino di sfoglia con hummus di
rapa rossa e stracchino

Cannelloni ripieni di zucca, mandorle e
fonduta di provolone

Primo sale panato alle erbe con salsa
all'arrabbiata e melanzane

Biscotto al cioccolato con mousse al
limone, menta e coulis di lamponi

Euro 28

A T H O M E

B L U

Carpaccio di spigola con gel di limone,
insalatina di finocchi e mela verde

Fregola con pomodoro arrostito, cozze e
stracciatella

Polpo con fagioli cannellini, nduja e
maionese al latte di cocco

Crumble alle pere con cremoso al
the nero e mele caramellate

Euro 39

A T H O M E

R O S S O

Tuorlo marinato con crema di
asparagi e pecorino

Tortello ripieno di ragù alla genovese
con salsa al parmigiano

Cotoletta di maiale con salsa piccante e
cavolo viola marinato

Cialda al caffè con caramello e
cioccolato fondente

Euro 36



A T H O M E

8 M a r z o

Spugna alla rapa rossa con alici marinate,
la sua maionese e croccante alle erbe

Capasanta affumicata con
salsa alla mela verde

Ombelico di Venere ripieno di palamita
con brodo di Umami

Polpo grigliato con patate dolci, salsa
all'arrabbiata e bieta ripassata

Biscotto al riso soffiato al cioccolato
con mousse di avocado e rapa rossa,
limone candito e peperoncino



PASTIFICIO SECONDI

Euro 45