

Atlas

vita cultura cibo vino



Uovo 65, fonduta parmigiano montagna 26m, tartufo

€ 19

Cordon bleu di pollo e insalata russa homemade

€ 19

Carpaccio pescato, verza rossa

€ 19

Tartare di manzo bio beef olio, sale e pepe

€ 22

Gamberi, fragole, olio al basilico, polvere di lime
essiccato

€ 20

Gnocchi con ragù bianco di salsiccia di Bra e
spugnole

€ 22

La carbonara

€ 16

Tagliolini burro, acciughe, pinoli e finocchio selvatico

€ 19

Rosso assoluto: il segreto del pomodoro

€ 19

Tortellini burro Brixen, parmigiano montagna 26m,
tartufo

€ 25

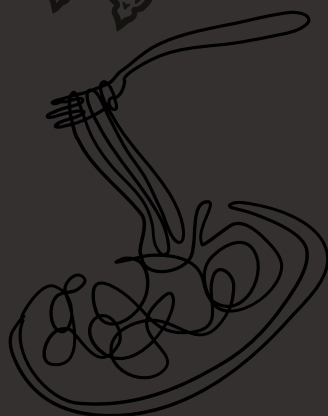
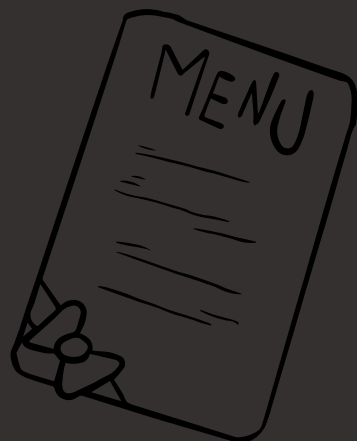
M

E

la carta

N

Ù



Purè di patate in onore di Joel Robuchon

€ 16

Radicchio, yogurt, nocciole, balsamico

€ 16

Indivia belga, fichi, crema di cipolla, composta di fichi

piccante

€ 16

Pescato del giorno, asparagi

€ 26

Gambero, finocchi, topinambur, crema di bottarga

€ 21

Agnello cotto BT 56 °C, finito al grill inverso e vignarola

€ 22

Lombo di maiale Duroc, mela, scalogni, abbamele

€ 22

Animelle burro e salvia, funghi shiitake, mirtilli neri

€ 22

Manzo black angus 48 C°, finito al grill inverso

€ 26

I formaggi dell'eccellenza artigiana

€ 22

I salumi dell'eccellenza artigiana

€ 22

Le acciughe del mar Cantabrico con burro Brixen

€ 16

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

Sfera di cioccolato al latte e caramello salato

€ 12

Sbriciolata di sfoglia, crema chantilly al limone, frutta

fresca

€ 12

Bignè, chantilly di zabaione

€ 10

Il gelato e i sorbetti d'autore

€ 10/€ 9

Atlas

vita cultura cibo vino

VIA CIRO MENOTTI, 16/18

www.atlascoelestis.it

0635072243-3393982535