

# Menù



## EXCLUSIVE MENU B & B

### ANTIPASTO

Insalata aromatica del nostro orto, finocchi, cetrioli con yuzu 1-6-7

Tagliere di Salumi e Formaggi artigianali servite con mostarde 7

### PRIMI

Strangolapreti agli spinaci su crema di piselli, asparagi e cipollotti 1-3-7

Risotto vialone nano mantecato alla zucca e rosmarino e funghi porcini  
trifolati 7-9-12

### SECONDI PIATTI

Moscardini in umido, panzanella di zucca, radicchio, mela e cipolla 1-4-9

Coscetta di pollo alla milanese con mela golden della Val di Non, e patate  
novelle 1-3-5-9

Parmigiana di Melanzana viola, pomodoro, mozzarella e basilico 1-5-7

### DESSERT

scelta tra le nostre proposte alla carte!

1 portata 20 euro, 2 portate 30 euro

3 portate 40 euro 4 portate, 45 euro + dessert

Compreso di Benvenuto, caffè e coperto.

MENU SERALE 10% SCONTO

# Menu



## EXCLUSIVE MENU B & B

### STARTER

Aromatic Salad from our garden, fennel, cucumber with yuzu 1-6-7  
Platter of artisanal cured meats and cheeses local, mustard sauce 7

### MIDDLE COURSE

Spinach strangolapreti, pea cream, asparagus and spring onions 1-3-7  
Vialone Nano risotto creamed with pumpkin, rosemary and sautéed  
porcini mushrooms 7-9-12

### MAIN COURSE

Stewed baby octopus, pumpkin panzanella, radicchio, apple and onion 1-4-9  
Milanese-style chicken leg with Golden apple from Val di Non and potatoes  
1-3-5-9  
Purple eggplant parmigiana, tomato sauce from our garden, mozzarella and  
basil pesto 1-5-7

### DESSERT

choose from our dessert menu

## DINNER MENU 10% DISCOUNT

1 course 20 euro, 2 courses 30 euro  
3 courses 40 euro 4 courses, 45 euro + dessert

Included Welcome appetizer, espresso and service  
charge.

# Menü



## EXCLUSIVE MENU B & B

### VORSPEISEN

Aromatischer Salat aus unserem Garten, Fenchel, Gurken mit Yuzu 1-6-7  
Platte mit handwerklich hergestelltem Aufschnitt und Käse, serviert mit Senf 7

### ERSTE GÄNGE

Spinat-Strangolapreti auf Erbsencreme mit Spargel und Frühlingszwiebeln  
1-3-7

Vialone Nano-Risotto mit Kürbiscrème, Rosmarin und sautierten Steinpilzen  
7-9-12

### ZWEITE GÄNGE

Geschmorter Baby-Oktopus, Kürbis-Panzanella, Radicchio, Apfel und  
Zwiebel 1-4-9

Hähnchenschenkel nach Mailänder Art mit Golden-Apfel aus dem Val di Non  
und jungen Kartoffeln 1-3-5-9

Lila Auberginen-Parmigiana, Tomatensauce aus unserem Garten,  
Mozzarella und Basilikumpesto 1-5-7

### DESSERT

Wählen Sie aus unserer  
Dessertkarte

### ABENDMENÜ 10% RABATT

1 Gang 20 Euro, 2 Gänge 30 Euro

3 Gänge 40 Euro, 4 Gänge 45 Euro + Dessert

Begrüßungs-Aperitif, Espresso und Bedienungsgeld inklusive.

Inklusive Willkommens-Aperitif, Espresso und Servicegebühr.