



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 alle fave e pecorino e pesto di menta 7-9-12

SECONDI PIATTI

Moscardini in umido, crema di zucchine alla scapece e uova di trota
trota 1-4-9

Faraona arrostita con babaganoush di melanzane, ciliegie e salsa alla birra
5-6-11-9

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



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 fava beans, pecorino fondue and mint pesto
7-9-12

MAIN COURSE

Braised baby octopus, zucchini cream in the and trout roe 1-4-9
Roasted guinea fowl, eggplant baba ghanoush, cherries and beer sauce
5-6-11-9
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.



EXCLUSIVE MENU B & B

VORSPEISEN

Aromatischer Salat aus unserem Garten, Fenchel, Gurken mit Yuzu1-6-7
Platte mit handwerklich hergestelltem Aufschnitt und Käse, serviert mit Senf7

ERSTE GÄNGE

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

Vialone Nano-Risotto mit Saubohnencreme, Pecorino-Fondue und
Minzpesto 7-9-12

ZWEITE GÄNGE

Geschmorte Moschuskalmare, Zucchini-creme nach Scapece-Art und
Forellenkaviar 1-4-9

Gebratenes Perlhuhn, Auberginen-Baba-Ganoush, Kirschen und Biersauce
5-6-11-9

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.