Al ristorante Abba i menù mettono in risalto i prodotti di stagione,
creati con ingredienti locali e ispirati dal patrimonio culturale dello chef Fabio Abbattista.
Poiché cuciniamo seguendo le stagioni, i nostri menù cambiano di continuo.

At the Abba restaurant, the menus highlight seasonal products,
created with local ingredients and inspired by the cultural heritage of chef Fabio Abbattista.
Since we cook according to the seasons, our menus are constantly changing.

menù 0.1

Crespella croccante di riso e piselli di Zollino - *Crispy crepe of rice and peas from Zollino*

Spiedino di cozze, lardo e susine - *Skewer of mussels, lard, and plums*

Barattiere e mandorla - *Barattiere melon and almond*

Melanzana ai carboni e cacioricotta - *Charcoal-grilled eggplant and cacioricotta cheese*

Risotto allo stracchino e farinella tostata - *Risotto with stracchino cheese and toasted farinella (a mix of toasted chickpea and barley flour with salt)*

Faraona cotta al fieno Fichi, ricotta montata e fava tonka - *Guinea fowl cooked in hay, figs, whipped ricotta cheese, and tonka bean*

Pesca, mandorla e lavanda - *Peach, almond, and lavender*

Focaccia dolce, agrumi e zafferano - *Sweet focaccia bread with citrus fruits and saffron*

Biscotto al grano saraceno e cioccolato - *Buckwheat and chocolate biscuit*

Focaccia pugliese con patate - *Apulian focaccia with potatoes*

Pane con farina di farro, frumento e segale - *Bread with spelt, wheat, and rye flour*

Euro 90

Accompagnamento di 3 vini a **Euro 40 -** *Wine pairing with 3 wines* ***Euro 40***

Accompagnamento di 5 vini a **Euro 70 -** *Wine pairing with 5 wines* ***Euro 70***