

Antipasti




- Antipasto all'italiana con selezione d'affettati e porcini* (per 2 persone) € 7,50
Italian starter - a selection of cured meats and cep mushrooms (for 2 people)
Italienische Vorspeisen – mit Auswahl von gemischtem Aufschnitt und Steinpilze (für 2 personen)
Hors d'oeuvre avec la sélection de charcuteries italiennes et de champignons (pour 2 personnes)
- Fagottino di Bresaola con Caprino, noci e rucola*   € 9,00
Dry-salted beef with Caprino cheese, walnuts and rocket salad
Bündner Fleisch mit Taleggio Käse, Walnüsse und Rauke
Viande séche des Grisons avec fromage Caprino, noix et roquette
- Polenta con crema di Taleggio e salame nostrano*  € 8,00
Traditional polenta with Taleggio cheese and salame from Bergamo
Traditionelle Polenta mit frischer Ziegenkäse Creme und Salami aus Bergamo
Polenta au fromage Taleggio à la crème et du salami
- Trota dell'Imagna in carpione con sedano, cipolle e carote  € 10,00
Marinated brown trout of Imagna River with onions, carrots and celery
Bachforelle mariniert mit Karotten, Zwiebeln und Sellerie
Truite de rivière mariné accompagné de cardons, oignons et céleri
- Gamberi allo speck su cuscus alle verdure  € 10,00
Prawns wrapped in smoked ham served with vegetable couscous
Sautiert Garnelen mit Schinkenspeck und Gemüsekuskus
Sauté de Ecrevisses avec jambon fumé et couscous de légumes
- Sfogliatina ai porcini su letto di spinaci al vapore (vegetariano) € 8,00
Puff pastry with cep mushrooms on a bed of spinach (vegetarian)
Blätterteig mit Steinpilze auf einem Bett aus Spinat (vegetarisch)
Feuilleté à la champignons porcini sur un lit d'épinards (végétarien)
- Cesto di grana con insalata di carciofi su crema di formaggella (vegetariano)* € 10,00
Parmesan nest filled with artichokes served with mild local cheese cream (vegetarian)
Parmesankörchen mit Artischocken und Käse Creme (vegetarisch)
Nid de parmesan avec artichauts au fromage à la crème (végétarien)


Primi piatti

- Casoncelli della Valle Imagna – ravioli ripieni di maiale, manzo, uvetta e amaretto  € 10,00
Casoncelli – traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins and amaretto biscuits
Casoncelli – traditionellen Ravioli gefüllt mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Rosinen und Amaretto
Casoncelli – ravioli garni avec du porc, du boeuf, des raisins secs et des biscuits Amaretto
- Ravioloni ripieni di carciofi al burro versato, mandorle e zafferano (vegetariano) € 10,00
Ravioli stuffed with artichokes served with butter, toasted almonds and saffron (vegetarian)
Ravioli gefüllt mit Artischocken serviert mit Butter, Mandeln und Safran Sauce (vegetarian)
Ravioli farcis d'artichauts avec buerre, amandes et safran (végétarien)
- Foiade verdi casarecce con speck e noci  € 10,00
Foiade – typical flat homemade egg pasta with smoked ham and walnuts
Foiade – typische Hausgemachte Nudeln Gerichte mit Räucherschinken und Nuss
Foiade – pâtes à l'œuf avec jambon fumè et noix
- Pappardelle ai funghi porcini (vegetariano) € 10,00
Pappardelle with porcini mushrooms (vegetarian)
Pappardelle mit Steinpilze (vegetarisch)
Pappardelle aux champignons porcini (végétarien)
- Tagliatelle al grano saraceno con ragù di coniglio  € 10,00
Buckwheat Tagliatelle with rabbit ragout
Buchweizentagliatelle mit Kaninchenragout
Tagliatelles au sarrasin au ragout de lapin
- Timballo di zucchine su vellutata di Branzi (vegetariano)  € 9,00
Courgettes timbale with Branzi cheese cream (vegetarian)
Zucchini-Timbale mit Branzi Käse Creme (vegetarisch)
Timbale de courgettes au fromage Branzi à la crème (végétarien)
- Crema di cipolle con ricotta fresca e noce moscata (vegetariano)*  € 8,00
Cream soup of onions with fresh Ricotta cheese and nutmeg (vegetarian)
Zwiebelcremesuppe mit Ricotta Käse und Muskatnuss (vegetarisch)
Crema d'oignons avec fromage blanc Ricotta et noix de muscade (végétarien)

Pasta senza glutine disponibile su richiesta / *Gluten-free pasta available on request*
Gluten-free pasta available on request / Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Secondi piatti

- Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta*  € 12,00
Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta
Kalbsragout mit Steinpilze und traditionelle Polenta
Ragoût de veau avec champignons porcini et polenta
- Fesa di vitello alle mandorle con patate al rosmarino* € 12,00
Roast veal with almond sauce and rosemary potatoes
Kalb mit Mandeln und Rosmarinkartoffeln
Rôti de veau avec des amandes et pommes de terre au romarin
- Tagliata di manzo alla griglia con rucola e grana (per 2 persone)*  € 14,00
Grilled sirloin steak served with rocket salad and parmesan cheese (for 2 people) p.p.
Rumpsteak vom Grill mit Rukola und Parmesan (für 2 personen)
Entrecôte sur le gril avec roquette et parmesan (pour 2 personnes)
- Capriolo in salmì con polenta*  € 12,00
Stewed venison in red wine sauce with traditional polenta
Reh Geschmorte in Rotwein mit traditionelle Polenta
Chevreuil au vin rouge avec polenta
- Cosciotto d'agnello con carciofi alla Romana* € 12,00
Leg of lamb with artichokes
Lammkeule mit Artischocken
Gigot d'agneau avec artichauts
- Guancia di vitello al forno con polenta* € 12,00
Cheek of veal with traditional polenta
Kalbsbäckchen mit traditionelle Polenta
Joue de veau avec polenta
- Faraona ripiena con verdure e pistacchi con purè di barbabietola € 12,00
Guinea fowl stuffed with vegetables and pistachios served with beetroots purè
Perlhubn gefüllt mit Gemüse und Pistazien serviert mit Rote Beten Püree
Pintade farcie aux legumes et pistaches avec purée de betteraves
- Polenta taragna con porcini (vegetariano)* € 12,00
Polenta mixed with Branzì cheese and served with porcini mushrooms (vegetarian)
Polenta mit Branzì Käse und serviert mit Steinpilze (vegetarisch)
Polenta au fromage Branzì et champignons porcini (végétarien)

Insalatina croccante con uova di quaglia e pecorino sardo (vegetariano)*  € 10,00
Fresh salad with quail eggs and Pecorino cheese (vegetarian)
Frisch Salat mit Wachteleiern und Pecorino-Käse (vegetarisch)
Salade fraiche avec des oeufs de caille accompagnés de fromage Pecorino (végétarien)

Formaggi al carrello con marmellate* *Selezione di 5 / Selection of 5* € 8,00
Cheese board served with various types of jam *Selezione di 10 / Selection of 10* € 14,00
Käseplatte serviert mit Marmelade
Fromage du chariot avec confiture

Polenta taragna* € 5,00
Polenta "Taragna" mixed with Branzì cheese
Polenta "Taragna" mit Branzì Käse
Polenta Taragna avec le fromage Branzì



Consigliato per una gustosa giornata di benessere
Recommended for a tasty day of well-being
Empfohlen für eine leckere Tage des Wohlbefindens
Recommandé pour une savoureuse journée de bien-être



Piatto della tradizione Bergamasca
Traditional dish from Bergamo
Traditionelles Gericht aus Bergamo
Plat traditionnel de Bergamo

*

Senza glutine / *Gluten free* / *Glutenfrei* / *Sans Gluten*

Per i clienti dell'Hotel i pasti in mezza pensione e pensione completa comprendono:

Meals for hotel guests on half board and full board include:

Mahlzeiten für Hotelgäste mit Halbpension und Vollpension sind:

Repas pour les clients de l'hôtel sur la demi-pension et pension complète comprend:

Pranzo 2 portate

Lunch 2 courses

Mittagessen 2 gänge

Déjeuners 2 cours

Cena 2 portate + dessert + buffet di verdure

Dinner 2 courses + dessert + salad buffet

Dinner 2 Gänge + Nachtisch + Salatbuffet

Dîner 2 plats + dessert + buffet de salades

Menu della tradizione

Traditional menu - Traditionelles Menü - Menu traditionnel



Fagottino di Bresaola con Caprino, noci e rucola
Dry-salted beef with Caprino cheese, walnuts and rocket salad

Foiade verdi casarecce con speck e noci
Foiade – typical flat homemade egg pasta with smoked ham and walnuts

Capriolo in salmì con polenta
Stewed venison in red wine sauce with traditional polenta

Torta Quarenghi con crema pasticcera
Quarenghi cake with custard

Menu € 29,00 a persona

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 24,00

Menu del Carciofo

Artichokes menu - Artichauts Menü - Artischocken Menu




Cesto di grana con insalata di carciofi su crema di formaggella
Parmesan nest filled with artichokes served with mild local cheese cream

Ravioloni ripieni di carciofi al burro versato, mandorle e zafferano
Ravioli stuffed with artichokes served with butter, toasted almonds and saffron

Cosciotto d'agnello con carciofi alla Romana
Leg of lamb with artichokes

Menu € 25,00 a persona



Tutti i venerdì sera al Carello

*Every Friday evening - meat from the trolley
Jeden Freitag Abend - Fleisch vom Servierwagen
Chaque vendredi soir - viandes du chariot*

*Cosciotto di maialino al fieno di Blello con lenticchie e mostarda
Baked leg of pig with fragrance of hay served with lentils and orange mustard
Gebackene Schweinkeule mit Duft von Heu und Linsen mit orangen Senfsauce
Jambe de porc au four au parfum de foin avec lentilles et sauce moutarde aux oranges*

*Roastbeef con patate al rosmarino
Roast beef with rosemary potatoes
Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln
Roastbeef avec pommes de terre au romarin*

€ 12,00 a persona