

Menu Quarenghi

Quarenghi Menu

Architetto (Rota d'Imagna 1744 – San Pietroburgo 1817)

Polenta con Nosecc (involtini di verza) con passatina di pomodoro (c-g)

Polenta with white meat roulade in savoy and tomato sauce

Casoncelli della Valle Imagna (a-c-g-h)

Traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins and amaretto biscuits

dressed with butter sage and bacon

Fesa di vitello al latte con patate al forno (f-g-l)

Roast veal in milk with with roast potato

“Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e scaglie di cioccolato (a-c-f-g-h)

“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pear and chocolate pepites

Menu € 30,00 a persona incluso coperto

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 25,00

Menu alla zucca

Pumpkin menu

Zucca al forno con gorgonzola e polvere di caffè (g)

Baked pumpkin with gorgonzola and coffee powder

Gnocchi di patate con crema di zucca e amaretti (a-c-g-h)

Potato gnocchi with pumpkin cream and amaretti

Coppa di maiale cotta a bassa temperatura servita con purè di zucca (g)

Pork blade cooked at low temperature served with pumpkin puree

Menu € 27,00 a persona incluso coperto

Antipasti

Antipasto all'italiana con selezione d'affettati, formaggio e porcini (per 2 persone) (g-l) € 18,00 <i>Italian starter – a selection of cured meats cheese and cep mushrooms (for 2 people)</i> <i>Italienische Vorspeisen – mit Auswahl von gemischtem Aufschnitt, Käse und Steinpilze (für 2 Per.)</i> <i>Assiette de charcuteries italiennes, fromage et cèpes avec polenta * (pour 2 personnes)</i>	
Moscardini in guazzetto con crostoni (a-l-r) € 12,00 <i>Stew curled octopus in tomato sauce and croutons</i> <i>Moschuspolyen in Tomatensauce und Croutons</i> <i>Muscardins à la sauce tomate avec croûtons</i>	
Insalatina di orzo condito con mele radicchio e noci (a) € 9,00 <i>Barley salad seasoned with apples, radicchio and walnuts</i> <i>Gerstensalat gewürzt mit Äpfeln, Radicchio und Walnüssen</i> <i>Salade d'orge assaisonnée avec pommes, chicorée et noix</i>	
Spadellata di funghi misti su letto di purea di sedano rapa (g) € 11,00 <i>Sautéed mixed mushrooms on a bed of celeriac purée</i> <i>Sautiert gemischte Pilze auf Knollensellerieeintopfs</i> <i>Champignons mixtes sautés sur un lit de purée de céleri-rave</i>	
Zucca al forno con gorgonzola e polvere di caffè (g) € 10,00 <i>Baked pumpkin with gorgonzola and coffee powder</i> <i>Gebackener Kürbis mit Gorgonzola und Kaffeepulver</i> <i>Potiron au four avec fromage gorgonzola et poudre de café</i>	

ALLERGENI – FOOD ALLERGENS (regolamento UE 1169/2011)

a : Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
b: Crostacei / Crustaceans
c: Uova / Eggs
d: Pesce / Fish
e: Arachidi / Panuts
f: Soia e prodotti a base di soia / soy and soy products
g : Latte e lattosio / Milk and lactose

h: Frutta secca a guscio / Fruits in shell
l: Sedano / Celery
m: Senape / Mustard
n: Semi di sesamo / Sesame seeds
o: Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
p: Lupini / Lupine
r :Molluschi / Molluscs

Primi piatti

Foiade alla farina di castagne con salsiccia e uva (a-c-g-h) € 13,00

Foiade – typical homemade pasta made with chestnut flour, with sausage and grapes

Foiade – typische hausgemachte Pasta mit Kastanienmehl, mit Wurst und Trauben

Foiade – typique pâtes maison à la farine de châtaigne avec saucisse et raisins

Spaghettoni Mancini con gamberi e porcini (a-b-f-g-l) € 13,00

Spaghettoni Mancini with prawns and porcini mushrooms

Spaghettoni Mancini mit Garnelen und Steinpilzen

Spaghettoni Mancini aux crevettes et cèpes

Gnocchi di patate con crema di zucca e amaretti (a-c-g-h) € 12,00

Potato gnocchi with pumpkin cream and amaretti

Kartoffel-Gnocchi mit Kürbiscreme und Amaretti

Gnocchi de pommes de terre à la crème de potiron et amaretti

Crema di porri e patate con scaglie di tartufo nero bergamasco € 12,00

Cream of leeks and potatoes with flakes of Bergamasco black truffle

Kartoffeln und Lauchcreme mit Flocken von Bergamasco schwarzem Trüffel

Velouté de poireaux et pommes de terre avec flocons de truffe noire de Bergamo

Pasta senza glutine disponibile su richiesta

Gluten-free pasta available on request

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Secondi piatti

Fesa di vitello al latte con patate al forno (f-g-l) <i>Roast veal in milk with with roast potato</i> <i>Kalbsbraten in Milch servirt Kartoffel-Spinat-Tarte</i> <i>Rôti de veau au lait avec pommes de terre</i>	€ 15,00
Coppa di maiale cotta a bassa temperatura servita con purè di zucca (g) <i>Pork blade cooked at low temperature served with pumpkin puree</i> <i>Schweinekamm bei niedriger Temperatur gekochte, mit mit Kürbispüree</i> <i>Coupe de porc cuite à basse température servie avec purée de citrouille</i>	€ 15,00
Rib eye con ristretto di Valcalepio rosso con patate al forno e trevisana brasata (f) <i>Rib eye with red Valcalepio glaze with baked potatoes and brazed red cabbage</i> <i>Rib eye mit roten Valcalepio Glace mit gebackenen Kartoffeln</i> <i>Rib eye avec vin rouge Valcalepio servie avec pommes de terre au four</i>	€ 18,00 (**SUPP.)
Filetto di ombrina su letto di canellini al timo e porro fritto <i>Fillet of umbrina on a bed of cannellini with thyme and fried leek</i> <i>Filet von Sonnenschirmen auf einem Bett von Cannellini mit Thymian und gebratenem Lauch</i> <i>Filet d'ombrine sur lit de cannellini au thym et poireaux frits</i>	€ 17,00
Polenta Taragna con porcini (f-g-l) <i>Polenta mixed with Branzì cheese and served with porcini mushrooms</i> <i>Polenta mit Branzì Käse serviert mit Steinpilze</i> <i>Polenta au fromage Branzì avec cèpes</i>	€ 13,00
Formaggi al carrello con marmellate (g) <i>Cheese board served with various types of jam</i> <i>Käse am Karren mit Marmeladen</i> <i>Fromages au panier avec confitures</i>	<i>Selezione di 5 / Selection of 5</i> € 9,00

** Supplemento di € 5,00 per i clienti che hanno la cena inclusa /
Additional charge of € 5.00 for customers who have dinner included

I classici di Nella

Antipasti / Starters

- Polenta con Nosecc (involtini di verza) con passatina di pomodoro (c-g) € 10,00
Polenta with white meat roulade in savoy and tomato sause
Polenta mit roulade aus weißem Fleisch in Wirsing
Polenta avec roulade de viande blanche, chou fris  et sauce tomate

Primi piatti / Pasta courses

- Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia (a-c-g-h) € 13,00
Traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins served with butter, sage and bacon sauce
Ravioli mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Rosinen, serviert mit Butter, Salbei und Specksauce
Ravioli farcis au bœuf, porc et raisins secs et servis avec beurre, lard rol  et sauge

Secondi piatti / Main courses

- Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (f-g-l) € 15,00
Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta
Kalbsragout mit Steinpilze serviert mit Polenta
Morceaux de veau aux cèpes avec polenta

- Cinghiale in salm  di vino bianco con polenta taragna (g-l) € 15,00
Wild boar in wine sauce with Polenta mixed with Branzi cheese
Wildschweineintopf auf Polenta mit Branzi-Käse
Ragoût de sanglier au vin blanche avec polenta au fromage Branzi

Dolci / Dessert

- Torta Quarenghi" con farina di mais, fichi, pere e (a-c-f-g-h) € 5,00
scaglie di cioccolato su crema inglese
"Torta Quarenghi" with Corn flour, figs, pears and chocolate
"Torta Quarenghi" mit Maismehl, Feigen, Birne und Schokolade
Gâteau Quarenghi avec farine de maïs, figues, poire et pépites de chocolat

COPERTO – COVER CHARGE € 2,00

La mezza pensione include: 2 portate a Vostra scelta dell'intero menu, buffet di verdure e dessert a la carte

Half board includes: 2 courses at your choice of the whole menu, salad buffet and dessert a la carte