

# Menu Quarenghi

## Quarenghi Menu

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

Polenta tradizionale con salame nostrano e crema di taleggio (g)  
*Traditional polenta with local salami and Taleggio cheese cream*

\*\*\*

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 alle mandorle con patate al forno (g-h)  
*Roast veal with almonds and roasted potatoes*

\*\*\*

“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 € 32,00 a persona incluso coperto**  
senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 25,00

# Menu di pesce

Tartare di tonno con sedano, mela verde, sesamo e panna acida (d-g-l-n)(s)  
*Tuna tartare with celery, green apple, sesame and sour cream*

\*\*\*

Paccheri con gamberi e carciofi (a-b-g-l) (s)  
*Paccheri with prawns and artichokes*

\*\*\*

Spiedini di mare croccanti con crema di piselli e brodo alla soya (a-b-d-f-r) (s)  
*Crispy sea skewers with pea cream and broth*

**Menu € 38,00 a persona incluso coperto**  
senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 29,00

# Antipasti

Antipasto all'italiana con selezione d'affettati, formaggio, porcini e giardiniera (per 2 persone) (g-l-f) € 18,00

*Italian starter – a selection of cured meats cheese, cep mushrooms and vegetables in oil (for 2 people)*

*Italienische Vorspeisen – mit Auswahl von gemischtem Aufschnitt, Käse, Steinpilze und eingelegtes Gemüse (für 2 Per.)*

*Assiette de charcuteries italiennes, fromage, cèpes avec polenta et cornichons (pour 2 personnes)*

Insalata fresca di carciofi con citronette, cialda di grana e sella di maialino Mastro Dante (g) € 12,00

*Fresh artichoke salad with citronette, grana wafer and Mastro Dante pig saddle*

*Frischer Artischockensalat mit Citronette, Waffelkorn und Mastro Dante Schweinsattel*

*Salade d'artichauts frais à la citronnette, au grain de gaufrette et à la selle de porc Mastro Dante*

Tartare di tonno con sedano, mela verde, sesamo e panna acida (d-g-l-n) (s) € 12,00

*Tuna tartare with celery, green apple, sesame and sour cream*

*Thunfischtatar mit Sellerie, grünem Apfel, Sesam und Sauerrahm*

*Tartare de thon au céleri, pomme verte, sésame et crème aigre*

Rostì di patate, uovo morbido con asparagi al burro e grana a scaglie (c-g) € 12,00

*Potato Rostì, fried egg with buttered asparagus and Grana chips*

*Kartoffelröstì, spigeleier Ei mit gebuttertem Spargel und Getreideflocken*

*Rosti de pommes de terre, œuf sur le plat avec asperges au beurre et écailles de Grana*

## **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

S : Prodotto surgelato / Frozen product

# Primi piatti

Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini (a-c-f-g-l) (s)	€ 13,00
<i>Fresh pasta tagliatelle with porcini mushrooms</i>	
<i>Frische Nudelbandnudeln mit Steinpilzen</i>	
<i>Tagliatelle faites maison avec cèpes</i>	
Paccheri Mancini con gamberi e carciofi (a-b-g-l) (s)	€ 13,00
<i>Paccheri with prawns and artichokes</i>	
<i>Paccheri mit Garnelen und Artischocken</i>	
<i>Paccheri aux crevettes et aux artichauts</i>	
Crema di piselli con crostini e quenelle di ricotta (a-g) (s)	€ 10,00
<i>Pea cream with croutons and ricotta quenelle</i>	
<i>Erbsencreme mit Croutons und Ricotta Quenelle</i>	
<i>Crème de pois avec croûtons et quenelle de ricotta</i>	
Gnocchi verdi di semolino con crema di stracchino e mandorle tostate (a-c-g-h) (s)	€ 13,00
<i>Green semolina dumplings with stracchino cream and toasted almonds</i>	
<i>Grüner Knödel mit Stracchino-Creme und gerösteten Mandeln</i>	
<i>Gnocchi verts de semoule à la crème de stracchino et amandes grillées</i>	

***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 alle mandorle con patate al forno (g-h) <i>Roast veal with almonds and roasted potatoes</i> <i>Kalbsbraten mit Mandeln und Bratkartoffeln</i> <i>Escalope de veau aux amandes et pommes de terre au four</i>	€ 16,00
Guancia di manzo al vino rosso e pere cotto a bassa temperatura con polenta tradizionale (l) <i>Beef cheek in red wine and pear with polenta</i> <i>Rindfleischbacke in Rotwein und Birne mit Polenta</i> <i>Joue de boeuf au vin rouge et poire avec polenta</i>	€ 16,00
Spiedini di mare croccanti con crema di piselli, soia e purè di patate (a-b-d-f-r) (s) <i>Crispy sea skewers with pea and potatoes purée soya sauce</i> <i>Knusprige Seespiesse mit Erbsenpurè und Sojabohnenbouillon</i> <i>Brochettes de mer croustillantes avec pois purée et bouillon de soja</i>	€ 16,00
Polpette di primavera con verdure, misticanza e salsa allo yogurt (a-c-g-l) <i>Spring meatballs with vegetables, mixed salad and yogurt sauce</i> <i>Frikadellen mit gemüse, gemischter Salat und Joghurt-Sauce</i> <i>Boulettes printemps avec légumes, salade mixte et sauce au yaourt</i>	€ 14,00
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>	€ 14,00
Formaggi al carrello (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>	Selezione di 5 / Selection of 5 € 9,00

# *I classici di Nella*

## ***Antipasti / Starters***

Pollo in carpione con verdure croccanti (l-o) € 10,00  
*Marinated chicken with crunchy vegetables*  
*Mariniertes Huhn mit knackigem Gemüse*  
*Poulet en carpione avec légumes croquant*

## ***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 rôlé 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*

Capriolo in salmì con polenta taragna (l-o-g) € 15,00  
*Stewed venison with Polenta mixed with Branzì cheese*  
*Geschmortes Reh mit Polenta, gemischt mit Branzì-Käse*  
*Venaison à salmì avec polenta au fromage Branzì*

## ***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*